Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio d'oranges, rochers au coco et caramels en fils

Ingrédients

, 2 oranges, 100g de sucre, 200g d'eau, 1 citron, 1/2 grenade, 1 gousse de vanille, , Pour les rochers:, 4 blancs d'oeuf, 200g de sucre glace, 260g de noix de coco râpée, 1/2 citron , , Pour le caramel:, 150g de sucre, 10cl d'eau, , ,

Préparation

Préparation:
Couper la gousse de vanille en deux et en gratter les graines.
Peler les oranges à vif et les couper en tranches fines. Déposer les rondelles sur les assiettes directement de manière harmonieuse.
Préparer un sirop avec l'eau le sucre, le jus de citron et les graines de vanille. Faire refroidir le sirop, puis en napper les oranges. Ajouter quelques graines de grenade sur les oranges.
Pour les rochers, battre les blancs en neige et ajouter le sucre glace et la noix de coco. Ajouter le jus de citron et bien mélanger.
Poser des petits tas avec une cuillère à café sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Avec les doigts, former des petites pyramides.
Faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 160°.
Laisser refroidir sur une grille.
Pour le caramel, déposer le sucre dans un poêlon et le mouiller avec de l'eau. Chauffer au maximum (sur l'induction) et surtout ne pas remuer, laisser cuire jusqu'à coloration en faisant tourner le sirop dans le poêlon. Arrêter la cuisson en plongeant le poêlon dans l'eau froide.
Tremper une cuiller dans le caramel et « faire des fils » sur les oranges.
Déposer les rochers sur les tranches d'oranges.

Notes :