



8 PERSONNES



Préparation : 1h00

Cuisson : 15 min

Prise : 45 + 10 min

- 600 g d'oranges
- 150 g de sucre
- 120 g de chaource
- 60 + 50 + 10 g de beurre
- 20 + 40 g de sucre glace
- 6 + 3 g de gélatine
- 4 feuilles de brick
- 250 ml de crème
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 pointe de Grand-Marnier
- colorant alimentaire rouge

Dessert

SUCETTE AU CHAOURCE, MILLE-FEUILLE & ZESTES D'ORANGE

1. Préparez les sucettes :
ôtez la peau du chaource, écrasez-le. Ajoutez 60 g de beurre en pommade et 20 g de sucre glace. Faites ramollir 6 g de gélatine dans de l'eau froide. Faites-la fondre dans une casserole à feu doux avec un peu d'eau. Mélangez le tout, dressez dans des plaques. Mettez à refroidir 40 min.

2. Préparez la marmelade d'orange : pelez à vif les oranges, levez les segments. Faites-les sauter dans 50 g de beurre. Ajoutez le sucre et le vinaigre et laissez cuire doucement environ 5 min.

3. Préparez les mille-feuilles : découpez 6 ronds par feuille de brick, beurrez-les puis faites-les sécher au four 10 min.

4. Faites ramollir puis fondre le reste de gélatine comme au n°1. Montez la crème en chantilly. Ajoutez 40 g de sucre glace et le Grand-Marnier, mélangez. Ajoutez une pointe de colorant et la gélatine fondue, remuez délicatement.

5. Dressez les mille-feuilles : alternez 3 feuilles de brick et 3 couches de marmelade. Servez les sucettes accompagnées des mille-feuilles et d'une verrine de Chantilly.