

Coupe rafraîchie à la crème brûlée à l'orange



Ingrédients

Pour 8 personnes

Gelée d'orange:

- 300 g de purée d'orange
- 30 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Crème brûlée à l'orange:

- 1/2 litre de crème brûlée vanille bourbon PRÉSIDENT Professionnel
- Liqueur d'orange QS

En option/ Glace à la crème brûlée orange:

- 1/2 litre de crème brûlée vanille Bourbon PRÉSIDENT Professionnel
- Liqueur d'orange QS

Progression

Gelée d'orange:

- Chauffer la purée et le sucre. Ajouter la gélatine. Verser dans des verres à cocktail. Faire prendre au frais.

Crème brûlée à l'orange:

- Faire chauffer la crème brûlée, la parfumer puis verser sur la gelée d'orange. Réaliser ces deux étapes une seconde fois.

Suggestion: Glace à la crème brûlée orange:

- Faire chauffer la crème brûlée, la parfumer, la mettre en bol pacojet puis surgeler. Pacosser avant utilisation.