

Crème de mascarpone à l'orange et nougatine aux amandes

(Desserts)



Préparation

Hacher grossièrement les amandes avec un couteau ou à l'aide d'un robot culinaire. Les mettre au four pour les faire griller pendant environ dix minutes à 100°C. Faire du caramel avec 30 ml d'eau et 100 g de sucre. Lorsque le caramel est prêt, le verser sur les amandes et laisser durcir. Pendant ce temps, préparer un sirop avec le jus et le zeste d'une orange (seulement la partie orange) et 30g de sucre. Laisser mijoter jusqu'à obtenir un sirop bien épais. Séparément, battre les jaunes d'œufs avec les 70g de sucre restants. Ajouter le mascarpone puis le sirop et un peu de zeste d'orange râpé. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la crème. Préparer le dessert en mettant de la nougatine dans un verre, puis de la crème de mascarpone et un peu de zeste d'orange râpé. Répéter l'opération pour faire une deuxième couche et laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures au moins avant de servir.

Conseils

Si vous voulez obtenir une nougatine parfaite, méfiez-vous du niveau d'humidité car celle-ci contribue à rendre la croûte plus dure.

Anecdotes

Saviez-vous que le mascarpone ne caille pas grâce à l'acide citrique?

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 10 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Mascarpone 250 grammes

Oeufs 2 unités

Sucre 200 grammes

Oranges 1 unité (Jus et zeste)

Amandes (Une poignée d'amandes pelées)

Eau 30 millilitres