



Ganache de chocolat noir et segments d'oranges confites



30 min



30 min



[Lien vidéo](#)

Ingrédients pour 6 personnes

Ganache de chocolat :
150g de chocolat noir de couverture (65% de cacao min.)
135g de crème
37g de lait
37g de beurre

Oranges confites :

1 orange bio
100g de sucre
300g d'eau
1 étoile badiane

Sarrasin (facultatif - décoration)

Ustensiles

Zesteur cannelure
Petite pince à dresser

Accord mets et vins

Mas Amiel (doux Vintage)



Préparation de la ganache 🎬

- Celle-ci peut être préparée la veille.
- Commencez à chauffer la crème et le lait ensemble jusqu'à frémissement puis versez ce mélange en 3 fois sur le chocolat dans un cul de poule. Mélangez suffisamment à l'aide d'une spatule afin d'avoir un mélange homogène.
- Ensuite ajoutez le beurre coupé en petits morceaux (👉 pour que ce soit plus facile à incorporer) et continuez à mélanger à la spatule jusqu'à ce que le beurre soit complètement dissout.
- Débarrassez dans un petit bol, filmez et réservez au frais.
- Sortir la ganache du frigo une heure avant de servir (tout dépend de la température de votre cuisine).

Préparation des oranges confites

- 🎬 A l'aide d'un zesteur, prélevez les zestes d'orange sur toute la longueur de l'orange. 👉 Si vous n'avez pas de zesteur, à l'aide d'un couteau, prélevez le zeste sur toute la longueur également en veillant à retirer le ziste (partie blanche amère) le cas échéant. Puis taillez de fines juliennes.
- Blanchissez-les 3 fois pour enlever l'amertume : départ eau froide dans une casserole, disposez les zestes. Une fois que l'eau bout, retirez les zestes et changez l'eau et recommencez cette opération 2 fois.
- Ensuite faites les confire. Pour cela versez 1/3 du volume d'eau en sucre avec les zestes blanchis et la badiane et faites chauffer jusque ça soit confit (environ 15 min). 👉 Attention à ce que l'eau sucrée ne devienne pas un sirop. Sortez les segments d'oranges confits avec une petite pince et déposez-les sur une petite grille ou sur du papier cuisson en veillant à ce que les segments ne se touchent pas entre eux.

Dressage

- ✚ Si vous avez besoin de la technique pour former les quenelles, regardez le bonus à la fin de la vidéo sur la technique du chef.
- A l'aide de 2 cas formez une quenelle de ganache et déposez-la délicatement dans une petite assiette creuse.
- Déposez ensuite sur le dessus quelques zestes d'orange avec une petite pince.
- 👉 Si vous avez un peu de sarrasin, vous pouvez également en disposer dessus ! Il se marie très bien avec le chocolat et il est joli pour la décoration.

Coup de cœur



DIOGO VAZ
TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE



Pour notre box, nous avons déniché les palets chocolat noir 70% bio de DIOGO VAZ. Situé en Afrique, au cœur de l'île São Tomé, l'entreprise produit son cacao bio tout en respectant l'environnement et en valorisant la population !

Du cacao à la tablette, DIOGO VAZ propose des chocolats millésimés, exceptionnels en bouche et aux arômes riches et singuliers. Ces précieuses fèves de cacao, avec une culture comparable à celle d'un grand vin, ont conquis les plus grands Chefs pâtissiers du monde et notre Chef !