

Dessert op 27/02/2023

Tim Peter Thierry



Gratin van citrusvruchten

6 appelsienen – 2 pompelmoes geel en roos – 2 limoen – 50 gr suiker – room 5 cl – 5 cl grand marnier

Rasp een appelsien en een limoen

Schil de vruchten à vif en vang het sap op

Pers 1 appelsien volledig uit

Verdeel het vruchtvlees in diepe borden.

Giet al het sap in een kom, voeg de eigelen bij met de suiker en de room .

Klop alles goed op , best in bain marie maar kan ook op het vuur.

Voeg op het laatste de Grand Marnier bij en de rasp.

Giet de lichte sabayon over de vruchten en zet onder de grill of brand met een brander (is makkelijker).

Je krijgt een mooi resultaat door er eerst wat bloedsuiker op te doen.

Orangettes au chocolat noir

Schil de appelsien à vif en snij de schil, in julienne.

Kook alles 5 minuten .

Leg daarna in suikerwater (500/500) en kook 15 minuten.

Laar afkoelen en kook opnieuw.

Smelt de chocolade, en tempereer tot ongeveer 30 °.

Leg de stukjes appelsienschild in de chocolade en laat opstijven in de koelkast.

Van de overschot van de chocolade maak je ganache door er wat boter door te draaien.