

Crème légère au zeste d'orange et feuilleté aux épices douces - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Un dessert d'inspiration portugaise, une crème pâtissière parfumé à l'orange servit avec un feuilleté caramélisé au sucre et cannelle.

L'astuce du chef

Veillez à décongeler la pâte feuilleté la veille.

Ingrédients

Crème à l'orange

- 1 Unité(s) Orange
- 200 Ml Jus d'orange
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 3 Goutte(s) Extrait de vanille
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Féculé de maïs
- 65 Ml Crème 35% à fouetter

Feuilleté

- 0.25 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 3 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400.00 F°**
- Temps de repos **60.00 mins**

[Prévoir avant le cour vidéo](#)

Ingrédients

Préparez et assurez vous d'avoir les bonnes quantités d'ingrédients.

Lavez l'orange.

Matériels

2 tôle à pâtisserie + papier parchemin

1 fouet

1 cul-de-poule (crème fouettée)

1 petite casserole

2 Verrines ou petits bols

1 spatule (maryse)

1 tamis

1 zesteur

1 planche à découper + 1 couteau de chef + 1 couteau d'office

Linge de cuisine, cuillères à soupe

Préparation avec le chef

Zestez l'orange et retirez les suprêmes.

Fouettez la crème jusqu'à texture de pics mous.

Pâte feuilleté

Coupez la feuille de pâte feuilletée en 4 rectangles.

Déposez-les sur une plaque de cuisson entre 2 feuilles de papier parchemin et placez une autre plaque sur le dessus.

Cuire au four 15 à 20 minutes.

Saupoudrez ensuite d'un mélange de sucre et cannelle et réenfournez en mode gril afin de le caraméliser.

Crème à l'orange

Dans une petite casserole, portez le jus d'orange à ébullition.

Battre l'œuf, le zeste d'orange, la vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le jus d'orange sur le mélange œuf et sucre, mélangez bien et remettre à cuire dans la casserole pendant 3 min après reprise de l'ébullition en fouettant constamment.

Verser sur une assiette tapissée de papier film, recouvrir de papier film et faire refroidir.

Fouetter la crème pâtissière refroidie pour la lisser. Ajouter délicatement 1/3 de la crème fouettée à la crème pâtissière, puis incorporer le reste.

Montage

Étalez une épaisseur suffisante de crème légère (avec une poche à pâtisserie) sur une bande de feuilletage, puis déposez une bande de feuilletage sur la crème.

Placez le feuilleté dans une assiette et servez les suprêmes d'orange autour.

Bon appétit!