

BRUNO PASTORELLI



15 personnes

## INGREDIENTS

60g Jaunes d'œufs  
50g Sucre inverti  
425g Crème UHT 35% MG  
425g Lait entier  
250g Couverture noire 72 %  
2 Gousses de vanille

1kg Fruits secs , Amandes ou Noisettes  
250g Sucre semoule  
80g Eau  
25g Beurre  
11g Fleur de sel  
150g Sucre semoule

## QUENELLES AU CHOCOLAT

1. Mettre à bouillir la crème, le lait et les gousses de vanille fendues et grattées, et verser sur les jaunes et le sucre.
2. Mélanger ensemble, chinoiser sur la couverture caraïbe 72 %.
3. Bien mixer l'ensemble et réserver au froid.

## AMANDES ET NOISETTES CARAMÉLISÉES

1. Cuire à 120°C, eau et sucre semoule
2. Ajouter les fruits secs ,
3. Sabler puis caraméliser
4. Ajouter le beurre , et remuer
5. En dernier le sucre semoule avec la fleur de sel.
6. Débarrasser sur plaque avec papier cuisson, séparer les fruits, laisser refroidir.
7. Conserver en boîte hermétique.
8. Mélanger ensemble, chinoiser sur la couverture caraïbe 72 %.
9. Bien mixer l'ensemble et réserver au froid.



BRUNO PASTORELLI



15 personnes

## INGREDIENTS

500g Sucre glace  
200g Beurre fin  
200g Jus d'orange  
120g Blancs d'œufs  
200g Farine faible type 45

### Sauce Vanille

700 g Lait entier  
3 Gousses de vanille  
200g Sucre semoule  
300g Jaunes d'œufs  
300g Crème fraîche

## TUILE À L'ORANGE

1. Mélanger tous les ingrédients, étendre une fine couche sur une plaque anti adhésive et cuire au four à 200°C.
2. Sortir la plaque du four et donner la forme désirée aussitôt.

## COMPOSITION DU DESSERT

Saupoudrer la moitié d'une assiette avec du cacao, disposer la tuile orange, 1 ou 2 quenelles au chocolat suivant la grosseur et quelques zestes d'orange.

Quelques décors chocolat, amandes et noisettes caramélisées concassées et la sauce vanille.

