

*Verrines aux fruits*

# Agrumes de différentes façons et cappuccino de citron vert



**13h25** **50 min** **5 min** **12h30** **371**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des verrines d'agrumes

- 1 Commencer par peler à vif les oranges et les pamplemousses avec un couteau d'office bien affuté.
- 2 Placer un chinois ou une passette au dessus d'un saladier et prélever les segments de tous les agrumes en les faisant tomber dans le chinois pour les égoutter.
- 3 Une fois les segments prélevés, bien presser les membranes restantes afin de récupérer le maximum de jus.
- 4 Tailler tous les segments récupérés en brunoise et les remettre dans le chinois pour finir de les égoutter.
- 5 Mesurer la quantité de jus récupéré afin de calculer le nombre de feuille de gélatine à utiliser, compter 16 grammes pour 1 litre de jus.
- 6 Mettre les feuilles de gélatine à tremper une par une dans un saladier d'eau froide durant 10 minutes.
- 7 Pendant ce temps, répartir la brunoise d'agrumes dans les verres à martini.
- 8 Verser le jus d'agrumes dans une casserole, presser les feuilles de gélatine entre les mains afin de retirer le

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les agrumes

8 **Orange(s)**  
4 **Pamplemousse**  
2 g **Feuille de gélatine**

### Ingrédients pour le cappuccino

50 cl **Lait entier**  
2 **Citron(s) vert(s)**  
50 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Sorbet**  
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

maximum d'eau et les ajouter au jus.

- 9 Faire chauffer la casserole tout en fouettant jusqu'à ce que la gélatine soit incorporée sans porter à ébullition puis couper le feu.
- 10 Répartir le jus d'agrumes à la gélatine dans les verres puis placer ces derniers au réfrigérateur durant une nuit.

## Étape 2

### Préparation du cappuccino

- 1 Verser le lait et le sucre dans une casserole.
- 2 A l'aide d'une râpe à zeste, zester les citrons verts directement au dessus du lait en prenant soin de ne prélever que la fine peau verte.
- 3 Faire chauffer la casserole à feu doux pour tiédir le lait et dissoudre le sucre puis laisser infuser 30 minutes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Émulsionner le lait à l'aide d'un mixeur plongeant afin de le faire mousser, pour cela il est essentiel qu'il soit tiède.
- 2 Déposer sur les agrumes figés dans leur jus une quenelle de sorbet pamplemousse.
- 3 Verser le cappuccino de citron vert et décorer avec les fleurs de pensées.
- 4 Il est possible d'ajouter un décor en sucre cuit afin de donner un peu plus de volume à ce dessert.