

TUILES A L'ORANGE ET BEURRE D'AGRUMES AU MIEL

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à tuiles

4 c. à soupe Sucre

7 c. à soupe Farine

6 c. à soupe Jus d'orange

80 g Beurre ramolli

4 Oranges (belles)

Sauce

20 cl Jus d'orange frais

3 c. à soupe Sucre

2 c. à soupe Cognac

2 c. à soupe Crème épaisse

80 g Beurre

Quelques feuilles de menthe

Préparation de la pâte à tuiles :

a - Mélangez 80g de beurre ramolli dans un saladier, sucre jus d'orange et farine. Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Disposez des noix de pâte espacées. Étalez à la fourchette.

a - Cuisez 8-10 minutes au four à 180°C jusqu'à coloration.

Préparation de la sauce :

a - Caramélisez dans une casserole le sucre avec 5 c. à soupe d'eau. Déglacer avec jus d'orange et Cognac. Ajouter la crème, réduisez la sauce de moitié. Hors du feu, ajoutez 80g de beurre

a - Divisez les oranges en quartiers. Dressez les tuiles au bord de l'assiette et les quartiers d'orange au milieu. Nappez de sauce et parfumez de zeste d'orange et de menthe.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le
13/08/2017 14:16