

# Croquant de COURGE confite, soupe d'agrumes et chocolat chaud aux écorces de mandarines

## Ingrédients

**Mousseline de courge** : 200g potimarron, 200g sucre, 1 feuille de gélatine, 200g crème fouettée • **Chocolat chaud** : 150g lait, 150g crème, 50g cacao amer, 40g sucre • **Appareil à tuiles** : 75g beurre, 100g sucre glace, 3 blancs d'œufs, 75g farine • **Soupe d'agrumes** : 1 orange, 1 pamplemousse, 2 clémentines, sorbet citron, orange ou mandarine.



### La veille

- Préparer la mousseline de courge.
- Éplucher et couper en morceaux 200g de courge et faire confire à feu doux dans 500g d'eau avec 100g de sucre (environ 1 h 30).
- Mixer encore chaud et rajouter la feuille de gélatine.
- Laisser refroidir et mélanger à 200g de crème fouettée (non sucrée) réserver au frigo.

### Le matin

- Préparer la soupe d'agrumes, peler à vif les agrumes et lever les quartiers, presser le jus restant, sucrer légèrement et réserver. Vous pouvez rajouter un peu de grand Marnier.
- Préparer les tuiles, mélanger 75g de beurre fondu tiède avec 100g de sucre glace, rajouter 75g de farine, 3 blancs d'œufs et les zestes de citron. Bien mélanger.
- Étaler cette pâte sur des plaques beurrées en donnant la forme dessinée (disque, rectangle etc.)
- Compter 2 tuiles par personnes. cuire au four chaud (th. 6/7) jusqu'à obtenir une belle couleur blonde. Réserver.

### Juste avant le repas

Préparer le chocolat chaud, faire bouillir le lait et la crème avec 40g de sucre + 50g de cacao amer + écorce de mandarine, bien mélanger et garder au bain-marie.

### Au dernier moment

- Garnir les tuiles de la mousseline de courge.
- Dresser la salade d'agrumes dans les petits verres (accompagner d'un sorbet).
- Émulsionner le chocolat chaud à la girafe et verser dans des jolies tasses.
- Disposer dans l'assiette un croustillant de courge, un verre de salade d'agrumes, une tasse de chocolat chaud, et déguster.

**bon appétit !**