



Cuisine Comme un chef

Mandarines rôties à la vanille, glace au pain d'épice



Préparation: 1h. Cuisson: 20mn

Ingédients: 14 belles mandarines • 30 cl d'eau
• 2 oranges • 30 cl de jus de mangue • 2 citrons
verts • 10 feuilles de menthe • 6 gousses de vanille
• 24 triangles de pain d'épice

Glace au pain d'épice: 60 cl de lait • 10 cl de
crème liquide • 60 g de pain d'épice • 8 jaunes d'œufs
• 100 g de sucre semoule • 6 ml de Ricard

1 Confection de la glace au pain d'épice. Toaster quelques minutes 60 g de pain d'épice pour lui donner une légère saveur grillée. Verser le lait et la crème liquide dans une casserole. Les faire chauffer. Emietter le pain d'épice dedans. Laisser infuser 10 mn, mixer et filtrer. Fouetter dans un sala-

dier les jaunes d'œufs et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le lait chaud tout en mélangeant. Verser le tout dans une casserole. Cuire à feu doux (80°C) tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la spatule. Débarasser dans une jatte. Refroidir rapidement en déposant le récipient dans de l'eau glacée. Ajouter le Ricard et turbiner dans une sorbetière.

2 Réalisation du jus à rôtir des mandarines. Presser les oranges et 6 mandarines. Verser les jus des agrumes dans une casserole. Ajouter l'eau, le jus de mangue et 2 gousses de vanille fendues en 2. Porter à ébullition. Enlever du feu. Ajouter le zeste des citrons verts et les feuilles de menthe. Couvrir et laisser infuser 15 mn. Filtrer le jus dans une fine passoire. Le réserver avec les gousses de vanille.

3 Préparation des 8 mandarines. Préchauffer le four à 170 °C (th. 6/7). Les peler en prenant soin de les gratter avec un petit couteau à dents pour enlever la fine peau blanche. Fendre en 2 les 4 gousses de vanille. Frotter chaque moitié de gousse sur une mandarine afin d'y déposer tous les grains de vanille. Ranger les fruits dans un plat avec les gousses de vanille. Ajouter le jus de cuisson. Cuire au four 10 à 15 min environ en arrosant régulièrement les mandarines.

4 Dressage du dessert. Ranger les triangles de pain d'épice sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Les toaster quelques secondes au four. Disposer chaque mandarine tiède dans une assiette creuse avec un peu de jus de cuisson. Planter 3 triangles de pain d'épice sur chaque agrume. Déposer au centre une quenelle de glace au pain d'épice. Servir sans attendre.