

# Recette : mousse d'orange sanguine, crumble d'amande et de pistache

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 85

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

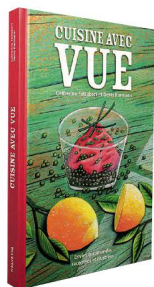
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

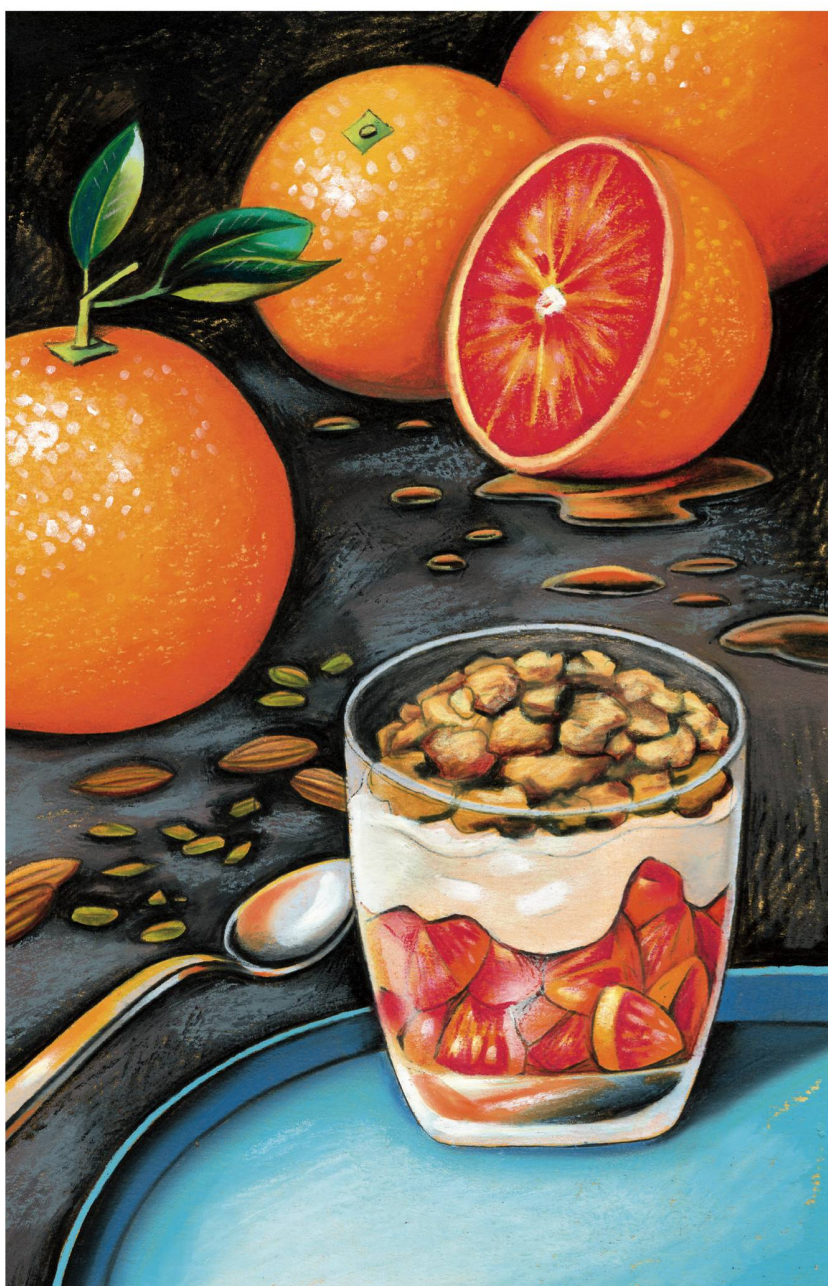


## Cuisine avec vue

Voici un cadeau de Noël pour nos lecteurs avec des recettes désormais proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier livre gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq). Un ouvrage joliment illustré par Denis Kormann.

# Mousse d'orange sanguine, crumble d'amande et de pistache

Dessert pour 4 à 6 personnes



### INGRÉDIENTS

#### CRUMBLE

- 20 g de pistaches décortiquées non salées
- 20 g d'amandes effilées
- 30 g de farine
- 30 g de sucre
- 50 g de beurre mou

#### MOUSSE

- 200 g de mascarpone
- 4 oranges sanguines
- 50 g de sucre

### PRÉPARATION

Mélangez 20 g de pistaches décortiquées, 20 g d'amandes effilées, 30 g de sucre, 30 g de farine et 50 g de beurre mou. Etalez votre mélange sur une plaque à gâteau, comme un gros cookie, et enfournez à 180° C (T6) pour 10 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



Emiettez votre crumble. Réservez. Mélangez au fouet dans un saladier

200 g de mascarpone, 50 g de sucre, le zeste et le jus de

2 oranges sanguines. Pelez à vif 2 oranges sanguines et hachez grossièrement la pulpe. Gardez le jus qui s'en échappe. Répartissez la pulpe des oranges dans des petites verrines.

Dressez la mousse de mascarpone, ajoutez un peu du jus des oranges, et laissez prendre au frais pendant 2 heures. Répartissez le crumble réservé sur les mousses et servez immédiatement.

#### NOTE

« Un dessert à faire en deux temps et qui joue sur la douceur des oranges sanguines. »