



## Fondant aux amandes, suprêmes d'agrumes, émulsion fromage blanc et caramel d'agrumes

 20 MIN

### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

**Pour l'étape 1 :** Oranges : 9 pièces • Pamplemousses roses : 3 pièces • Sucre semoule : 150 gr • **Pour la pâte :** Beurre doux : 150 gr • Sucre semoule : 150 gr • Poudre d'amande : 150 gr • Oeufs : 3 pièces • **Pour l'émulsion :** Fromage blanc : 100 gr • Crème liquide entière : 20 cl • Miel : 50 gr • Gousse de vanille : 1 pièce

### RECETTE

**Pour la soupe d'oranges :** Laver les oranges et les pamplemousses, puis les peler à vif. Prélever les suprêmes d'orange et de pamplemousse, puis récupérer un maximum de jus sur ce qu'il reste et le réserver.

Saupoudrer de sucre une poêle ou une casserole à fond épais chaude et le laisser caraméliser sans mélanger. Incliner le récipient pour bien faire fondre tout le sucre, puis le laisser colorer jusqu'à obtenir une jolie couleur rousse. Déglacer ensuite progressivement avec le jus d'orange-pamplemousse tout en mélangeant. Verser le tout sur les oranges, filmer et mettre à refroidir.

**Pour la garniture :** Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il ait une texture ramollie et onctueuse (beurre pommade). Ajouter ensuite le sucre et mélanger, puis ajouter la poudre d'amande, et enfin les oeufs 1 par 1. Répartir la crème d'amande dans des récipients allant au four (cercles, verrines...), puis enfourner pendant environ 10 min (la crème doit être bien dorée).

Laisser refroidir à température ambiante.

**Pour l'émulsion :** Mélanger le fromage blanc avec la crème, ajouter le miel ainsi que les graines de la gousse de vanille grattée.

Verser cette préparation dans un siphon, puis ajouter une cartouche de gaz et secouer.

Réserver ensuite au réfrigérateur.

**Finition et montage :** Disposer joliment les segments d'agrumes marinés sur la crème d'amande, puis verser la chantilly par-dessus et décorer d'un peu de sauce caramel aux agrumes.

