



Mousse glacée à l'orange et Grand Marnier

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une petites douceur glacée pour finir votre repas.

Ingrédients:

Pour le sablé :

- 65g de jaunes d'œufs
- 120g de sucre en poudre
- 140g de beurre doux mou
- 185g de farine de type 55
- 15g de levure

Recette pour: 8 personnes

Pour la mousse glacée :

- 250g de lait entier
- 200g de sucre en poudre
- 2 oranges
- 4 jaunes d'œufs
- 50g de Grand Marnier
- 4 blancs d'œufs

Pour les zestes d'oranges :



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 250g d'eau
- 80g de sucre en poudre
- 2 oranges

Réalisation:

Le sablé : dans un batteur, **blanchir les jaunes d'œufs** et le sucre en poudre. Ajouter dans ce mélange le **beurre mou** puis mélanger doucement à l'aide d'une spatule ou la feuille du batteur. Incorporer ensuite la farine tamisée et la levure. Mélanger mais pas trop, puis réserver au réfrigérateur. Après 1 heure de **refroidissement**, sortir la pâte et l'étaler sur votre plan de travail. **Détailler des disques de 8 ou 10 cm** de diamètre et 2 à 4 mm d'épaisseur (suivant vos cercles inox en votre possession). **Cuire au four à 170°C** pendant environ 25 minutes. Tailler les disques à l'aide de vos moules inox. Laisser refroidir après cuisson. Plus d'info voir la vidéo.

La mousse glacée : porter à ébullition le lait avec le sucre et **le zeste râpé de 2 oranges**. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Verser dessus les jaunes, **le lait bouillant**, puis bien mélanger. Verser le tout dans la casserole et **cuire à 85°C**. Débarrasser dans un saladier ou récipient en prenant soin de passer à la passette ou chinois, permettant d'ôter les zestes et les grumeaux qui se seront formés lors de la cuisson de l'appareil. Refroidir et ajouter le Grand Marnier. Vous pouvez réaliser un bain-marie d'eau et de glaçons pour accélérer le refroidissement. Monter les blancs en neige puis les incorporer à l'orange dans l'appareil. Verser dans les cercles inox et laisser prendre au congélateur pendant 6 heures. Pour faciliter la prise de la mousse, mettre au congélateur 1 heure les cercles et la plaque.

Zestes d'oranges confits : zester les 2 oranges restantes, les peler à vif et les émincer finement. Mettre dans une casserole le sucre, l'eau et les zestes d'oranges. Les cuire jusqu'à ce qu'ils soient transparents et le sirop épais.

Présentation : décercler les mousses et les poser sur un disque de sablé breton. Disposer autour les zestes d'orange confits et un peu de sirop. Décorer selon vos goûts.

Vous pouvez aussi réaliser **des tuiles de caramel**. Pour ce faire, saupoudrer sur une plaque de four et sur du papier cuisson un peu de sucre en poudre. Cuire au four à 200°C **jusqu'à obtenir un caramel**. Laisser refroidir avant de **casser des morceaux**, et les utiliser avec vos mousses glacées