Happy New Year

les desserts gourmands et festifs de

Mara Zaino

zaino

POIRES CUITES AUX NOISETTES, MIEL ET GRANOLA

Lavez les poires, pelez-les, retirez le trognon puis coupez-en deux. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson puis enfournez pour 30 minutes à 180°.

Entre temps, dans un bol, placez 3 cuillerées à soupe de miel liquide et 2 cuillerées à soupe d'huile de noisette et 2 cuillerées à soupe d'eau puis faites chauffer.

Placez 100 g de flocons de céréales dans un saladier puis versez-y le liquide chaud. Mélangez bien et laissez refroidir. Concassez 40 g de noisettes grossièrement. Sur une 2ème plaque de cuisson four recouverte de papier cuisson étalez les céréales en essayant de « grouper » par pépites. Placez les noisettes concassées à côté. Enfournez pour 15 minutes à 180°C (3). Mélangez les céréales à mi-cuisson pour qu'elles dorent sur tous les côtés.

Assemblez le tout dans sur une belle assiette une fois tous les éléments refroidis.

PANNA COTTA À LA MOUSSE D'ORANGE

Prélevez le zeste d'une orange.

Coupez la base et le sommet de vos oranges.

Otez la peau ainsi que les parties blanches de vos 3 oranges en suivant la courbure de vos fruits avec la lame du couteau. Faites des incisions en 'V' pour prélever les suprêmes. Pressez le reste de chair afin de récupérer le maximum de jus.

Poêlez vos suprêmes dans le beurre avec le jus de vos oranges et la cannelle sur feu vif pendant 5 min.

Immergez vos feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau afin de les ramollir.

Dans une casserole, chauffez 20 cl de la crème liquide avec 60 gr de sucre et les zestes d'orange.

Lorsque la crème bout, retirez du feu et laissez infuser 10 minutes.

Filtrez la préparation.

Egouttez vos feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème chaude ainsi que 20 cl de crème froide. Mélangez bien l'ensemble afin de bien dissoudre la gélatine.

Versez votre crème dans 4 verres. Entreposez au moins 3 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, décorez de fruits frais et de crème fouettée.

PANNA COTTA À LA GELÉE D'AGRUMES

Dans une casserole, cassez votre tablette de chocolat noir en morceaux et ajoutez 15 gr de beurre.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Sur une plaque qui rentre dans votre réfrigérateur, posez du papier de cuisson. Puis, à l'aide d'une cuillère à soupe, formez des petits cercles de chocolat fondu (aidez-vous avec le dos de la cuillère).

Ensuite, parsemez-les avec les fruits secs et fruits à coque de votre choix.

Mettez la plaque au congélateur pendant au moins 30 min.
Lorsqu'ils se décollent facilement du papier de cuisson, vous pouvez les sortir.

Vos mendiants sont prêts ! Gardez-les au réfrigérateur et sortez-les au dernier moment pour éviter qu'ils ne fondent.

MOUSSE CHOCOLAT MORCEAUX DE CHOCOLAT ET FRAMBOISES FRAÎCHES

Séparez les blancs des jaunes de 6 oeufs.
Battre les blancs en neige ferme.
Faites ramollir le chocolat noir (1 tablette) dans une casserole au bain-marie.

Hors du feu, incorporer les jaunes et le chocolat
Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
Verser dans des verrines.

Mettre au frais 2h minimum.
Décorer de chocolat râpé (noir/blanc et lait) et de framboises fraiches.