

**Liste de courses détachable**  
Quantités pour 4 personne(s)

**Recette de Salade d'agrumes, mousse de champagne**

**Epicerie**

Sucre glace : 140 g  
Farine de blé : 35 g  
Amande(s) hachée(s) : 50 g  
Sucre en poudre : 50 g  
Feuille(s) de gélatine de 2 g : 4 pièce(s)

**Crèmerie hors fromage**

Beurre doux : 35 g  
Lait 1/2 écrémé : 10 cl

**Boissons alcoolisées**

Champagne : 30 cl

**Boissons sans alcool**

**Fruits**

Orange(s) : 4 pièce(s)  
Pamplemousse(s) rouge(s) : 4 pièce(s)



**Cours de cuisine sur internet !**

**A suivre en direct ou en replay**

**Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono**

Rendez-vous sur :  
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner



**Les ingrédients**  
quantités pour 4 personne(s)

**Pour les tuiles**

Sucre glace : 140 g  
Farine de blé : 35 g  
Amande(s) hachée(s) : 50 g  
Beurre doux : 35 g

**Pour la garniture**

Orange(s) : 4 pièce(s)  
Pamplemousse(s) rouge(s) : 4 pièce(s)

**Pour l'émulsion**

Champagne : 30 cl  
Lait 1/2 écrémé : 10 cl  
Eau : 10 cl  
Sucre en poudre : 50 g  
Feuille(s) de gélatine de 2 g : 4 pièce(s)



**Le + du Chef**

Vous pouvez remplacer le champagne par du vin rosé ou encore par un vin blanc sucré.

## Recette de Salade d'agrumes, mousse de champagne

Salade d'oranges et pamplemousses, émulsion de champagne et tuiles croustillantes aux amandes.

**PRÉPARATION : 30mn**

**CUISISON : 0mn**

**REPOS : 0mn**

**Description de la recette**

**Ce que vous pouvez préparer avant le cours**

- Réaliser les pesées.

**Pour les fruits et les tuiles**

Peler les agrumes à vif et retirer les segments en vérifiant qu'il n'y ait plus de parties blanches. Récupérer le jus.  
Préchauffer le four à 200 °C.

Pour les tuiles : mélanger la farine avec les amandes, le jus des fruits (environ 5 cl), le beurre fondu et le sucre glace, sans trop travailler l'appareil (il faut éviter d'incorporer de l'air dans la pâte).

A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des tas suffisamment espacés les uns des autres sur une plaque de cuisson garnie d'un papier sulfurisé.

Enfourner ensuite à 200 °C pendant 3 min (attention à la coloration, il est préférable de rester près du four lors de la cuisson). A la sortie, laisser les tuiles reposer quelques minutes pour qu'elles se solidifient légèrement, puis leur donner la forme désirée.

**Pour l'émulsion**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide, puis l'égoutter.  
Faire bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter la gélatine pour la dissoudre et verser le lait. Ajouter ensuite le champagne sans trop remuer (pour éviter qu'il n'y ait trop de mousse), puis verser le tout dans le siphon et tenir au frais pendant au moins 1 h. Injecter le gaz dans le siphon et bien mélanger.

Dresser les agrumes dans des assiettes creuses et disposer l'émulsion dessus. Présenter les tuiles à part.