



Savarins HUG « Grand Marnier » avec salade d'oranges et sorbet au champagne

Un dessert exclusif de HUG – créé tout spécialement par Johannes Sprengart, chef pâtissier du Kurhaus Gastronomie Wiesbaden

Recette pour env. 15 savarins HUG

Ingrédients

500 g	eau
135 g	sucre
½	orange, seulement l'écorce
½	citron, seulement l'écorce
100 g	cognac
100 g	Grand Marnier
½	gousse de vanille
Salade d'oranges:	
5	oranges sanguines, coupées en filets
5	oranges blondes, coupées en filets
10	kumquat, coupés en lamelles
Sorbet au champagne:	
1	blanc d'œuf
60 g	jus de citron
70 g	jus d'orange
125 g	sirop au sucre
115 g	champagne
Décoration:	
	noix caramélisées
	menthe



Préparation:

Mélanger l'eau, le sucre, les écorces d'orange et de citron et la gousse de vanille et porter à ébullition dans une casserole. Laisser tirer 10 minutes, passer le fond au tamis et ajouter le cognac et le Grand Marnier. Puis imbiber les savarins de cette préparation.

Préparer la salade d'oranges avec les oranges sanguines et les oranges blondes coupées en filets ainsi que les lamelles de kumquat.

Battre le blanc d'œuf presque en neige. Mélanger les jus de citron et d'orange, le sirop de sucre et le champagne. Incorporer aux blancs d'œuf et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ensuite, verser dans la sorbetière et faire prendre.

Disposer le savarin de façon décorative sur une assiette à dessert avec la salade d'oranges, le sorbet au champagne et les noix caramélisées, évent. garnir avec des petits fruits et de la menthe.

