

Tiramisù à la courge et à l'orange

Pour 4 personnes

2 dl jus d'orange fraîchement pressé

60 g sucre

1 cc arôme orange

200 g courge

2 oranges

250 g mascarpone

3 cs sucre

1 cs jus de citron

½ zeste d'orange

2 cs liqueur d'orange ou jus d'orange

1 dl crème fouettée

1½ dl jus de cuisson

5 cs liqueur d'orange

100 g pèlerines

Presser les oranges pour obtenir 2 dl, le mettre dans une casserole avec le sucre et l'arôme et porter à ébullition.

Couper la courge en petits cubes env. ¾ cm de côté, les ajouter et les cuire 5 minutes à couvert.

Mettre la casserole dans un bain-marie d'eau froide pour refroidir rapidement la courge, laisser macérer dans ce jus jusqu'à utilisation.

Prélever le zeste d'une ½ orange, mettre en attente.

Peler à vif 2 oranges, prélever les filets, les couper en 2 si nécessaire et les ajouter à la courge refroidie.

Mélanger le mascarpone avec le sucre, le jus de citron, le zeste d'orange et la liqueur d'orange (ou jus d'orange).

Fouetter la crème, l'ajouter et mélanger délicatement.

Prélever 1½ dl de jus de cuisson des courges.

Ajouter 5 cs de liqueur d'orange.

Tremper 100 g de pèlerines dans ce liquide parfumé et les ranger dans un plat à gratin rectangulaire.

Répartir les cubes de courge et d'oranges.

Recouvrir avec la masse au mascarpone et bien lisser la surface. Mettre 1 h. au frais.

Avant de servir répartir le concentré d'orange, bien lisser et décorer avec des feuilles de mélisse citronnelle.

Décor

1 boîte de concentré d'orange (Migros) à décongeler
quelques feuilles de mélisse citronnelle

Cuire dans l'eau salée, égoutter, réduire en purée, laisser refroidir.

Battre. Ajouter.

Recette inventée par Marianne Krattinger, CEFI