

SOUPE AU CHOCOLAT AUX AGRUMES CONFIT, ÉPICES ET CHANTILLY MENTHOLÉE



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep. 56 - Luana et
Raphaële Marchal
cuisinent les soupes**

INGRÉDIENTS :


- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 2 oranges bio
- 1 pamplemousse rose bio
- 1 à 2 cuil. à soupe de sucre cristal
- 2 tranches de pain d'épice artisanal
- Quelques graines de coriandre
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- POUR LE SIROP
- 30 cl d'eau
- 1 cuil. à soupe rase de sucre en poudre
- 1 étoile de badiane
- 3 clous de girofle
- 5 grains de poivre noir
- 1 cuil. à café de graines de coriandre
- 1 tranche d'orange bio
- POUR LA CHANTILLY MENTHOLÉE
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 petit bouquet de menthe fraîche
- 1 cuil. à café bombé de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille


RECETTE :


Notez cette recette !

1. **Préparez la chantilly à la menthe** : faites chauffer la crème sans la faire bouillir. Hors du feu, ajoutez le bouquet de menthe et la gousse de vanille fendue en deux et laissez infuser 10 min à couvert. Puis retirez la menthe et la gousse de vanille. Laissez refroidir et entreposez la crème dans le réfrigérateur ou le congélateur avant de la monter au fouet électrique ou au robot avec le sucre glace.
2. Pendant ce temps, préparez les écorces d'agrumes à confire. Pelez les oranges et le pamplemousse à vif et taillez les écorces en frites de 0,5 cm. Plongez-les 3 min dans une eau en ébullition. Épongez-les bien, puis roulez-les dans le sucre cristal. Répartissez-les sur la grille du four et enfournez 1 h à 50°C.
3. Récupérez les segments d'une orange et la moitié du pamplemousse et récupérez leur jus sur les restes des fruits.
4. Pour le sirop aux épices, versez tous les ingrédients de la recette dans une petite casserole et

PRÉPARATION :

 30 minutes

 60 minutes

 4 personnes

 Facile

faites bouillir 10 min. Laissez tiédir hors du feu, puis passez la préparation à travers une passoire fine.

5. Hachez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole avec le sirop filtré. Hors du feu, réglez la consistance de la soupe au chocolat en complétant avec le jus des agrumes. Il doit être ni trop épais mais pas trop liquide non plus.
6. Servez la soupe au chocolat tiède parsemée de petits cubes d'écorces d'agrumes confites, de pain d'épice, de graines de coriandre, un peu de menthe fraîche sans oublier une cuillerée à soupe de chantilly mentholée.