

Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange... Tout un programme. Juteuse, sucrée, son goût légèrement acidulé excite les papilles. En cuisine ou en pâtisserie on aime la presser, la croquer, la zester... Bref vous l'avez compris, l'orange est un fruit de base en cuisine mais également l'un des fruits préférés des Français.

Saviez-vous que jusque dans les années cinquante l'orange était un fruit rare et cher (mais si!) que l'on offrait en cadeau de Noël...

Aujourd'hui je vous propose deux préparations autour de l'orange qui vont venir sublimer vos plats en leur amenant énormément de fraîcheur:

- Une gelée d'orange que vous pouvez servir comme condiment avec un foie gras, un fromage, une charcuterie mais qui peut aussi accompagner un cake, une salade de fruit... Elle se conserve un bon mois au frais dans un pot fermé.
- Une poudre d'orange à saupoudrer sur un carpaccio de St Jacques ou un tartare de poisson ou de viande, sur une mousse au chocolat ou une salade de fraises. Cette poudre peut également servir à parfumer une vinaigrette, une mayonnaise et même une chantilly. De la même manière vous pouvez remplacer l'orange par du citron ou du pamplemousse pour obtenir la poudre de votre choix...



Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange: La gelée d'orange

Pour obtenir environ 5 dl de gelée il vous faudra 375 g de jus d'orange, 60 g d'eau et 60 g de sucre et 8 g d'agar agar (gélifiant en poudre à base d'algue).

- Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez le tout à ébullition en mélangeant en permanence avec un petit fouet. L'ébullition est indispensable pour la prise de l'agar agar. Cette dernière obtenue continuez à cuire environ 40 secondes.



Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole

- Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais, car c'est seulement en refroidissant que l'agar-agar va se gélifier.



Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais

- Quand la préparation est prise il ne reste plus qu'à la mixer pour obtenir une gelée onctueuse. Conservez-la au frais dans une boîte hermétique.



Il ne reste plus qu'à mixer la préparation pour obtenir une gelée onctueuse

Autour de l'orange: la poudre d'orange

- A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange; veillez à ne pas prélever la partie blanche (appelé le « ziste ») souvent amère qui se trouve sous le zeste.



A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange

- Déposez les morceaux de zeste sur une plaque anti adhésive et faites sécher ces écorces d'oranges au four à 35° pendant 12 heures.



Faites sécher les écorces d'oranges au four

- Puis il ne reste plus qu'à mixer le tout très fin (si vous avez la chance d'avoir un Thermomix c'est l'idéal). Votre poudre est prête: conservez-la dans une boîte hermétique à température ambiante. Cette poudre est idéale à saupoudrer sur un carpaccio, pour parfumer une sauce ou tout simplement décorer une assiette...



Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Le saviez-vous?

L'oranger est originaire du sud-est de l'Asie. Sa véritable expansion dans le sud de l'Europe est le fait des Portugais, qui la ramenèrent d'Asie. Grâce à un intense travail de sélection et à la mise au point de nouvelles méthodes de culture, l'orange du Portugal deviendra la norme de qualité et

de référence dans toute l'Europe. Dès le milieu du XVI^e siècle, en Amérique, on trouve des vergers florissants dans tous les endroits propices à la culture des agrumes.

Les agrumes sont plus juteux lorsqu'ils sont à la température de la pièce. Par conséquent, il est préférable de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les consommer. Pour extraire un maximum de jus, roulez le fruit avec la main sur une surface dure avant de le presser.