



ORAÏA



Les recettes gourmandes de Côte d'Or Oraïa

Soufflé chaud chocolat et cœur Oraïa



Ingrédients pour 6 personnes

200 g de lait
10 g de fécule (maïzena)
200 g de chocolat Suchard Dessert
40 g de jaunes d'œufs
55 g de sucre semoule
135 g de blancs d'œufs
6 petits rochers Oraïa
Un peu de beurre
Un peu de sucre pour les moules

L'accord parfait

- Faire bouillir le lait et ajouter la fécule. Mélanger au fouet. Laisser épaissir.
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Clarifier les œufs et mélanger les jaunes d'œufs avec le lait épaissi tiède.
- Incorporer les jaunes d'œuf à la masse chocolatée.
- Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre pour obtenir des blancs en neige. Incorporer les blancs d'œufs à la masse chocolatée.
- Beurrer les moules 2 fois, dans le sens de la hauteur. Tapisser de sucre semoule. Verser l'appareil dans les moules et enfoncer un petit rocher Oraïa au centre de chaque soufflé.
- Faire cuire à four chaud à 240°C pendant 6 minutes.

Servir aussitôt.

Astuce du chef

Piquer le petit rocher Oraïa sur une brochette en bois pour maintenir le chocolat bien au cœur du soufflé la surprise sera encore plus grande...



Galette mœlleuse aux amandes et Oraïa

Ingrédients pour 6 personnes

100 grs de poudre d'amande
50 grs de farine
40 grs de sucre
4 œufs
50 grs de beurre
5 cl de lait
12 petits rochers Oraïa

L'accord parfait

- Dans le bol, mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.
- Cuire le beurre pour le faire devenir noisette, le refroidir.
- Casser les œufs, verser les jaunes au centre du bol, verser le beurre et le lait dessus et mélanger progressivement, battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
- Casser en gros morceaux les petits rochers Oraïa. Dans une poêle anti-adhésive, déposer une grosse cuillère de pâte et cuire 1 minute sur la première face, incruster les éclats de petits rochers Oraïa et cuire la deuxième face.

Servir tiède en accompagnement de glace ou de crème chantilly à l'amande.

Astuce du chef

Remplacer la poudre d'amande par de la poudre de noix de coco. Idéal pour accompagner une coupe de glace ou une salade de fruit.



ORAÏA



Les recettes gourmandes de Côte d'Or Oraïa

Sabayon, mascarpone et éclats d'Oraïa

Ingrédients pour 6 personnes

1 cuillère à soupe de crème fraîche
120 grs de mascarpone
De l'huile de noisette
3 biscuits cuillères
1 café expresso
2 œufs
30 grs de sirop de chocolat
9 petits rochers Oraïa



L'accord parfait

- Tailler les petits rochers Oraïa en lamelles les plus régulières possible.
- Mélanger le mascarpone avec quelques gouttes d'huile de noisette et 1 cuillère à soupe de crème fraîche.
- Dans un grand bol posé sur un bain marie, battre les œufs et le sirop de chocolat pour obtenir un sabayon mousseux.
- Casser les biscuits cuillère en deux dans un bol, verser dessus le café expresso, les laisser imbiber.
- Dans un verre mettre un demi biscuit cuillère, verser dessus un peu de mascarpone, recouvrir avec les lamelles de petits rochers Oraïa et terminer par le sabayon.
- Saupoudrer de sucre glace et gratiner avec un chalumeau.

Astuce du chef

L'huile de noisette permet d'affirmer le goût du fromage, mais vous pouvez aussi réaliser la recette sans !

Crème légère au mascarpone, chips de caramel et Oraïa

Ingrédients pour 6 personnes

100 grs de sucre semoule
12 petits rochers Oraïa
100 grs de crème liquide
2 œufs
60 grs de sucre
120 grs de mascarpone

L'accord parfait

- Monter la crème liquide en chantilly, battre les œufs avec le sucre pour obtenir une mousse blanche.
- Détendre le fromage avec les œufs, ajouter délicatement la crème, réserver au frais.
- Concasser les petits rochers Oraïa.
- Dans une poêle, fondre du sucre à sec et le caraméliser, verser sur des feuilles de papier sulfurisé, et étaler le plus finement possible, incruster la moitié des éclats de petits rochers Oraïa avant que le caramel ne refroidisse.
- Dans des coupes, verser un peu de crème légère, des éclats de petits rochers Oraïa, recouvrir de crème et décorer avec les chips de caramel et Oraïa.

Astuce du chef

Blanchir les œufs au départ pendant au moins 5 minutes, c'est le succès de la tenue de cette crème.