



**Salade d'agrumes rafraîchie à la menthe et sa gelée - Caramel gingembre -
Eclats de chocolat**

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 oranges
- 3 pamplemousses
- 6 feuilles de menthe
- Eclats de chocolat

Gel orange

- 250gr de purée de fruits orange sanguine
- 3gr d'Agar agar

Caramel gingembre

- 100gr sucre S2
- 60 g gingembre
- 125gr de crème
- 30gr de beurre
- 1/2 feuille de gélatine

Préparation

1. Peler les oranges et pamplemousses à vif et couper les segments. Réserver
2. Effeuille la menthe et la ciseler finement
3. Faire chauffer la purée d'orange sanguine avec l'Agar agar, laisser cuire 1 minute à petit bouillon
4. Verser cette purée sur une plaque avec une feuille de silicone et laisser refroidir au frigo.
5. Pour le caramel gingembre, faire fondre le sucre à sec. Lorsque le sucre est caramélisé, ajouter la crème, le beurre ainsi que la feuille de gélatine ramollie préalablement. Terminer par le gingembre finement émincé. Réserver.
6. Découper une bande de gelée d'agrumes.
7. Dresser les segments d'agrumes en quinconce sur la bande de gelée.
Décorer avec le caramel gingembre, la menthe ciselée et les éclats de chocolat