

Crème à la mandarine et au pavot, salade de mandarines

Pour 18-20 verres de 5 cl



Salade

4 mandarines

Peler, enlever les parties blanches. Partager en deux puis les recouper en fines tranches. Les mettre dans une terrine.

1 dl d'eau

1 sachet de punch au rhum en poudre (20 g)

2 CS de miel

1 CC de cannelle en poudre

Mélanger, porter à ébullition. Verser sur les mandarines et laisser macérer 2 heures.

10 g de sucre

100 g de noix de macadamia

1 CS de crème

Faire caraméliser le sucre dans une casserole en inox. Retirer du feu, ajouter les noix et mélanger. Y verser la crème en remuant. Répartir sur du papier sulfurisé et laisser refroidir. Dresser la salade de mandarines avec les noix caramélisées dans des verres.

Crème

5 mandarines

Presser.

1 CS de grains de pavot

Broyer finement dans un mortier.

50 g de sucre

1 CS de maïzena

Mélanger, ajouter le jus de mandarines et porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter 5 min. à feu moyen. Laisser refroidir.

200 g de mascarpone

Brasser jusqu'à consistance lisse, puis y incorporer la sauce à la mandarine.

2 dl de crème

Fouetter et l'incorporer également. Ajouter les grains de pavot.

Répartir la crème sur la salade.

Décorer avec une tranche de mandarine et des grains de pavot.