

Aspics à l'orange et coulis de framboises

Ingrédients :

- 50 cl de jus d'orange
- 5 oranges
- 50 g de sucre en poudre
- 6 feuilles de gélatine
- 3 cl de Cointreau

Coulis de framboises :

- 250 g de framboises
- 80 g de sucre semoule
- Le jus d'un citron

Préparation :

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Ôter la peau des oranges, puis les peler à vif. Détacher les tranches en passant une lame de couteau de part et d'autre des cloisons qui les séparent.
2. Faire tiédir le jus d'orange avec le sucre semoule. Filtrer le jus pour qu'il soit sans pulpe et bien lisse. Chauffer le Cointreau, y fondre la gélatine. Ajouter au jus d'orange.
3. Passer des ramequins sous l'eau froide. Y mettre les tranches d'orange (en réserver quelques une pour la décoration). Remplir avec la préparation au jus d'orange.
4. Mettre au réfrigérateur pour 6 heures au moins.
5. Préparation du coulis de framboises : mettre les framboises dans un robot avec le sucre, le jus de citron et mixer.
6. Passer au chinois et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

7. Pour servir, démouler les aspics sur des assiettes froides.
8. Accompagner du coulis de framboises, décorer des tranches d'oranges réservées.