



Mille-feuille de crêpes à l'orange sanguine & son nuage de crème au gingembre

Ce qu'il faut pour : { une vingtaine de crêpes / 8 parts de mille-feuilles }

90 g de farine de châtaigne

90 g de farine de petit épeautre

75 g de farine de sarrasin

70 g de fécule de maïs

65 cl de lait d'amande

4 oeufs

Une pincée de sel

1 càs de sirop d'Agave

1 càs d'huile de colza

1 à 2 càs d'eau de fleur d'oranger

{ Curd d'oranges sanguines }

4 oranges sanguines bio

2 càs de fécule de maïs

3 oeufs

1 càs d'eau de fleur d'oranger

60 g de sirop d'Agave { ou 50 g de sucre de canne }

{ Coulis d'orange sanguine }

2 oranges sanguines bio

2 feuilles de gélatine

2 càs de miel

{ Crème fouettée au gingembre }

100 ml de crème de soja à fouetter (ou crème fraîche)

1/2 càc de gingembre de Madagascar [Ethic Valley](#)

Sucre si nécessaire

Ensuite, comment faire ?

- Préparer les crêpes :
- Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.
- Tamiser les deux farines et les mélanger avec la pincée de sel.
- Fouetter les jaunes d'oeufs avec le lait.
- Y incorporer ensuite le mélange des farines et mélanger vivement pour éviter la formation de grumeaux.
- Verser l'huile, le sirop d'Agave et l'eau de fleur d'oranger. Et fouetter le tout en un mélange homogène.
- Monter les blancs d'oeufs en neige, et les incorporer délicatement à la préparation précédente.
- Couvrir et laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur. Ajouter un peu d'eau si la pâte n'est pas assez fluide.
- Faire 'sauter' ensuite les crêpes dans une poêle légèrement huilée.

- Préparer le curd d'oranges sanguines :
- Presser les oranges sanguines, et verser le jus dans une petite casserole.
- Ajouter le sirop d'Agave et faire chauffer sur feu doux.
- Fouetter les oeufs et hors du feu, les incorporer au jus d'orange tout en fouettant.
- Remettre la casserole sur feu moyen, et ajouter la fécule de maïs.
- Bien mélanger et laisser épaissir jusqu'à la consistance d'une crème.
- Laisser refroidir au frais.

- Préparation du coulis d'oranges sanguines :
- Dans un bol d'eau froide, laisser ramollir les feuilles de gélatine pendant 10 minutes.
- Couper 4 fines tranches d'une demi orange, et presser le reste.
- Dans une petite casserole, faire chauffer le jus d'oranges avec le miel sur feu vif jusqu'à ce que le mélange réduise légèrement.
- Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine et bien mélanger. Ajouter les fines tranches d'orange et les laisser s'imprégner du coulis.
- Réserver au frais.

- Préparation de la crème au gingembre :
- Monter la crème en une crème chantilly.
- Incorporer le gingembre tout en fouettant.
- Réserver au frais.

- Montage et découpe du mille-feuilles :
- Monter les crêpes les unes sur les autres.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque crêpe du curd à l'orange et les empiler ainsi les unes sur les autres.
- Découper 8 rectangles (triangles, carrés, ronds, ...) et déposer une assiette.
- Déposer sur chaque rectangle 1/2 tranches d'orange du coulis ainsi qu'un peu de coulis d'orange.
- Et à l'aide d'un siphon ou d'une poche à douilles, déposer un nuage de crème au gingembre.