

## Dessert

### Mousse à la pâte d'amandes

#### Ingrédients pour 2 portions :

100 g de pâte d'amande	Émiettez la pâte d'amandes, mélangez-la avec le lait, 100 ml de jus d'oranges et la liqueur et réduisez le tout en purée. Faites fondre la gélatine suivant les conseils d'utilisation et mélangez-la avec la pâte d'amandes.
100 ml de lait	
Jus de 4 oranges (= 400 ml)	
2 c. à soupe de liqueur d'oeufs	Battez les blancs d'oeufs en neige avec du sel, battez la crème en chantilly avec du sucre et mélangez les deux avec la pâte d'amandes.
3 feuilles de gélatine	Remplissez la pâte dans un récipient haut et étroit et mettez-le au réfrigérateur pendant 6 heures. Pour la sauce, mettez à bouillir le restant du jus d'orange avec le sucre marron. Mélangez la fécule avec un peu d'eau et liez la sauce avec.
2 blancs d'oeufs	Épluchez l'orange et découpez-la en tranches. Faites fondre le chocolat dans un bain d'eau, agrémentez les assiettes avec le chocolat.
1 pincée de sel	Servez-y les filets d'orange avec mousse et sauce et si vous voulez agrémentés avec des Cœurs d'Amaretto et de la mélisse.
100 ml de crème chantilly	
4 c. à thé de sucre	
1 c. à thé de sucre marron	
1/2 c. à thé de fécule	
1 orange	
20 g de chocolat noir, légèrement amer	

Temps de préparation : env. 20 minutes

Temps de refroidissement : env. 6 heures

Par portion :

**kJ/kcal : 2963/707**

**protéines : 15,7 g**

**matières grasses : 34 g**

**glucides : 79 g**

**Conseil :** Celui qui l'aime avec un peu plus de chocolat, peut le servir avec une sauce au chocolat.