

Le fromager

INGREDIENTS :

- 1 kg de fromage blanc à 20%
- 6 feuilles de gélatine
- 150 g de sucre
- 150 g d'eau
- Une gousse de vanille
- Un sachet de sucre vanillé
- Le zeste râpé d'une orange

Pour la sauce

- 7 oranges navels ou maltaises parfumées
- 150 g de sucre
- Le zeste au couteau éplucheur d'une orange et coupé très fin.

PREPARATION :

1. Huiler un moule rond, mettre le fromager au réfrigérateur au moins 8 heures, le mieux serait de le faire la veille.
2. Faire chauffer les 150 g de sucre avec les 150 g d'eau et la gousse de vanille ouverte et raclée, jusqu'à obtention d'un sirop.
3. Pendant ce temps ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, laisser un peu refroidir le sirop obtenu et y incorporer la gélatine essorée.
4. Incorporer le tout au fromage, y râper le zeste d'une orange.

POUR LA SAUCE

- *Presser les 7 oranges y faire fondre 150 g de sucre.*
- *Incorporer le zeste d'une orange prélevé au couteau éplucheur et coupé très fin.*
- *Chauffer le tout jusqu'à réduction en un sirop onctueux.*