



## Orge au lait au parfum d'agrumes et gingembre confit

Ingrédients pour 6 à 8 personnes	Progression
<p><u>Ingrédients</u></p> <p>150 gr d'orge mondé Le zeste d'1/3 de citron Le zeste d'1/4 d'orange 1 gousse de vanille 25 gr de gingembre confit 300 ml de lait 200 ml de crème liquide à 30-35% de matière grasse</p> <p><u>Liaison</u></p> <p>2 jaunes d'œufs 100 gr de sucre</p>	<p><b>Progression</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Faire tremper l'orge la veille dans une grande quantité d'eau froide</li><li>- Après trempage, cuire l'orge dans 5 fois son volume d'eau (démarrage de la cuisson à l'eau froide) pendant 45 minutes.</li><li>- Couper le gingembre en petits dés</li><li>- Réunir dans une casserole, le lait, l'orge cuit, les zestes, la vanille fendue en 2 et grattée.</li><li>- Cuire l'ensemble à feu moyen jusqu'à qu'il ne reste que très peu de lait (2 cuillères à soupe environ – 10 minutes environ)), l'orge l'ayant absorbé pendant la cuisson</li><li>- Fouetter vivement les jaunes et le sucre de la liaison.</li><li>- Verser ce mélange sur l'orge au lait en mélangeant aussitôt.</li><li>- Remettre à cuire à feu moyen en remuant continuellement pour que le mélange s'épaississe.</li><li>- Mettre à refroidir en recouvrant d'une feuille de papier film.</li><li>- Fouetter la crème très froide pour qu'elle ait la consistance d'une chantilly.</li><li>- Mélanger délicatement à la préparation d'orge refroidie.</li><li>- Verser en verrine ou réaliser des quenelles sur une assiette.</li><li>- On peut agrémenter ce dessert de coulis de fruits rouges, de fruits, de sauce au chocolat...</li></ul>