

**Zeitschrift:** Générations  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 85  
  
**Rubrik:** Recette : mousse d'orange sanguine, crumble d'amande et de pistache

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

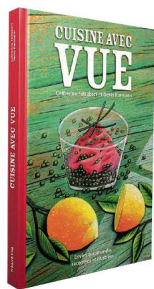
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 21.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

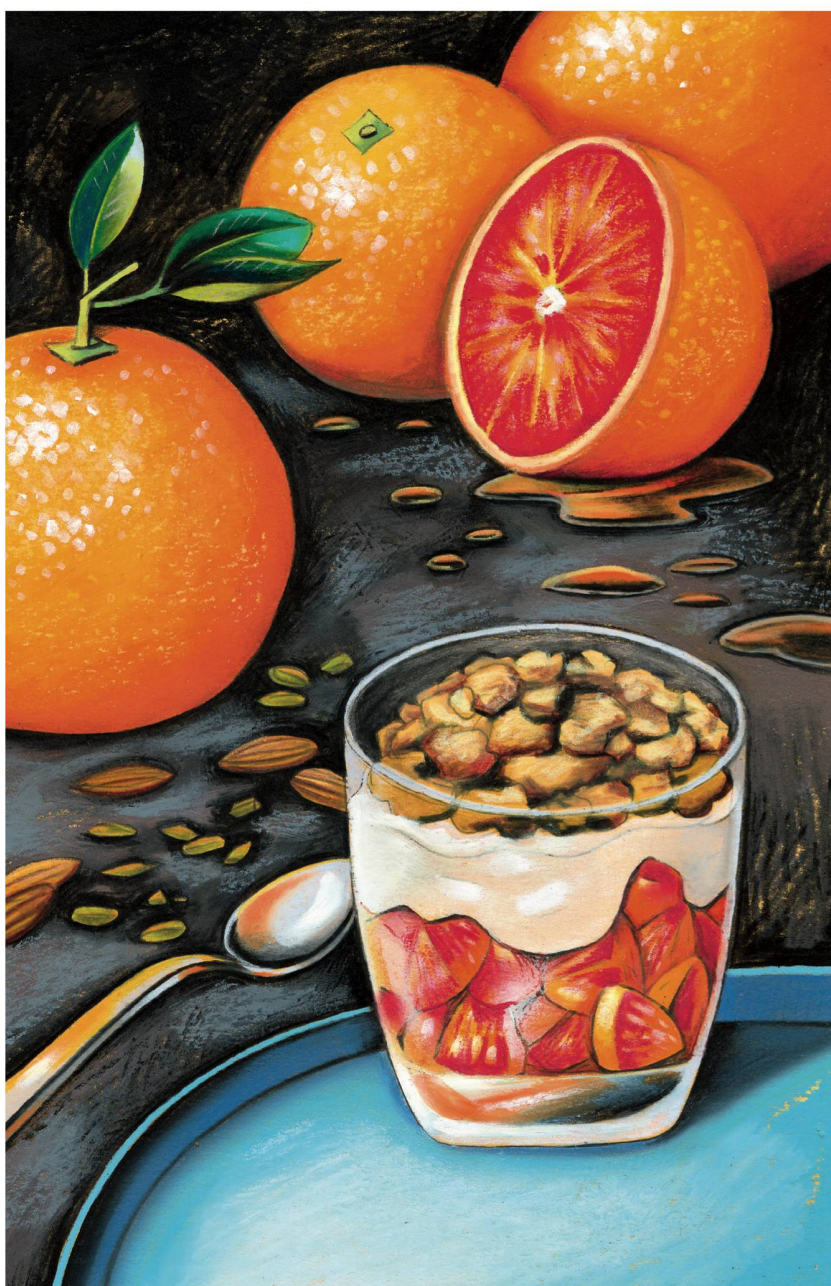


## Cuisine avec vue

Voici un cadeau de Noël pour nos lecteurs avec des recettes désormais proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier livre gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq). Un ouvrage joliment illustré par Denis Kormann.

# Mousse d'orange sanguine, crumble d'amande et de pistache

Dessert pour 4 à 6 personnes



### INGRÉDIENTS

#### CRUMBLE

- 20 g de pistaches décortiquées non salées
- 20 g d'amandes effilées
- 30 g de farine
- 30 g de sucre
- 50 g de beurre mou

#### MOUSSE

- 200 g de mascarpone
- 4 oranges sanguines
- 50 g de sucre

### PRÉPARATION

Mélangez 20 g de pistaches décortiquées, 20 g d'amandes effilées, 30 g de sucre, 30 g de farine et 50 g de beurre mou. Etalez votre mélange sur une plaque à gâteau, comme un gros cookie, et enfournez à 180° C (T6) pour 10 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



Emiettez votre crumble. Réservez. Mélangez au fouet dans un saladier

200 g de mascarpone, 50 g de sucre, le zeste et le jus de

2 oranges sanguines. Pelez à vif 2 oranges sanguines et hachez grossièrement la pulpe. Gardez le jus qui s'en échappe. Répartissez la pulpe des oranges dans des petites verrines.

Dressez la mousse de mascarpone, ajoutez un peu du jus des oranges, et laissez prendre au frais pendant 2 heures. Répartissez le crumble réservé sur les mousses et servez immédiatement.

#### NOTE

« Un dessert à faire en deux temps et qui joue sur la douceur des oranges sanguines. »