



Petits gâteaux
Savarin aux agrumes

**5h12**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

12 min

CUISSON

4h

REPOS

419

CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes**Ingrédients pour la pâte
à savarin**

250 g **Farine**
125 g **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Beurre**
100 g **Eau**
25 g **Sucre semoule**
15 g **Levure de
boulangier**
5 g **Sel**

**Ingrédients pour
l'infusion agrumes**

25 cl **Eau**
250 g **Sucre semoule**
25 g **Jus d'orange**
30 ml **Jus de citron**
15 g **Rhum**
1 c. à soupe **Zeste(s) de
citron**
1 **Gousse(s) de vanille**

**Ingrédients pour la
ganache****Étape 1**

Préparation de la pâte

- 1 Faire chauffer l'eau pour la levure dans un micro-ondes pour la tiédir.
- 2 Mettre la levure dans un bol avec l'eau tiède et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Mettre la farine dans la cuve d'un robot muni d'une feuille. Aouter le sucre et mélanger.
- 4 Ajouter les œufs tout en continuant de battre, accélérer la puissance du batteur progressivement.
- 5 Mettre le sel dans la pâte tout en battant.
- 6 Stopper le batteur et incorporer le beurre pommade par petites quantités, en battant doucement pour l'incorporer.
- 7 Stopper le batteur puis racler la pâte sur la feuille et sur les bords.
- 8 Débarrasser la pâte dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 9 Fermer la poche et couper le bout à l'aide de ciseaux.
- 10 Remplir des moules à savarin de pâte grâce à la poche à douille. Garnir seulement aux 3/4 car la pâte va monter pendant la cuisson. Couper la pâte à l'aide de ciseaux.

- 11 Laisser reposer à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la ganache

- 1 Verser le lait de coco dans une casserole puis ajouter la purée de coco et le glucose puis porter à ébullition.
- 2 Stopper la cuisson quand le mélange bout, ôter du feu.
- 3 Mettre le chocolat blanc dans un cul de poule et verser le mélange coco bien chaud dessus. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant pour émulsionner et donner ainsi de la légèreté.
- 5 Incorporer les zestes de citron et mixer à nouveau.
- 6 Ajouter la crème tout en mixant.
- 7 Ajouter le Malibu et mixer.
- 8 Réserver au réfrigérateur pendant 4h.
- 9 Enfourner les savarins à 180°C (Th6) pendant 12 minutes.

320 g **Crème liquide (fleurette)**
190 g **Chocolat blanc**
140 g **Purée de noix de coco**
40 g **Lait de coco**
20 g **Sirop de glucose**
16 cl **Malibu**
1 **Zeste(s) de citron**

Étape 3

Finition des savarins

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Verser l'eau et le sucre dans une casserole avec les gousses de vanille.
- 3 Ajouter le jus d'orange, le jus de citron vert, les zestes de citron et le rhum puis porter à ébullition.
- 4 Sortir les savarins du four, les démouler et les débarrasser sur une grille de four.
- 5 Tremper les savarins dans le sirop pour les imbiber.
- 6 Ôter les savarins du sirop une fois imbibés à l'aide d'une écumoire.
- 7 Mettre la ganache dans la cuve d'un robot et la battre pour l'aérer, pendant quelques minutes seulement.
- 8 Stopper le batteur et réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Prélever les suprêmes de l'orange : couper les extrémités et ôter la peau à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Faire de même pour le pamplemousse.
- 3 Suivre les membranes blanches de l'orange et couper en forme de V pour pouvoir prélever les suprêmes.
- 4 Faire de même pour le pamplemousse.
- 5 Couper les suprêmes de pamplemousse en deux dans la longueur pour qu'ils aient la même taille que les suprêmes d'orange.
- 6 Dresser des suprêmes sur deux bords d'une assiette en alternant orange et pamplemousse.
- 7 Disposer un savarin au milieu. Garnir une poche à douille

munie d'une douille cannelée de ganache à l'aide d'une maryse.

8 Garnir le savarin de ganache et servir.