



## Carpaccio de pomme à la crème de ricotta et d'orange

Octobre



### Ingrédients

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 2 c.à.s. d'amandes
- 2 c.à.s. de canneberges séchées
- 1 orange
- 500 g de ricotta
- 1 c.à.s. de miel liquide
- ½ c.à.c. de cannelle
- 4 pommes

### Préparation

- Faire griller les amandes dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient parfumées. Puis les laisser refroidir avant de les hacher grossièrement.
- Laver soigneusement les oranges, les sécher et râper le zeste. En râpant, veiller à ne pas râper la partie blanche du zeste d'orange, car elle est généralement amère.
- Presser le jus de l'orange.
- Mélanger la ricotta avec la moitié du zeste d'orange, le miel et la cannelle.
- Laver les pommes, les sécher et les couper en fines tranches. Répartir celles-ci en forme d'anneau sur 4 assiettes à dessert et arroser de jus d'orange.
- Déposer la crème de ricotta et d'orange au milieu de l'assiette et parsemer le tout d'amandes hachées, de canneberges et du rest du zeste d'orange.
- Servir immédiatement.



Conseil : Les variétés Elstar, Santana, Topaz et Jonagold, par exemple, conviennent parfaitement à cette recette.



## Apfel-Carpaccio an Ricotta-Orangen-Crème

Oktober



### Zutaten

**Zutaten für 4 Personen:**

- 2 EL Mandeln
- 2 EL getrocknete Cranberries
- 1 Orange
- 500 g Ricotta
- 1 EL flüssiger Honig
- ½ TL Zimt
- 4 Äpfel

### Zubereitung

- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.
- Cranberries ebenfalls grob hacken.
- Die Orange gründlich waschen, abtrocknen und die Schale raspeln. Beim Raspeln darauf achten, dass man nicht den weißen Teil der Orangenschale reibt, denn der ist meist bitter. Die Orange pressen.
- Ricotta mit der Hälfte der Orangenschale, Honig und Zimt verrühren.
- Die Äpfel waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Diese auf 4 Dessertteller ringförmig verteilen und mit dem Orangensaft beträufeln.
- Ricotta-Orangen-Creme in die Mitte des Tellers geben und alles mit den gehackten Mandeln, Cranberries und dem Rest Orangenabrieb bestreuen.
- Sofort servieren.



Tipp : Hierfür eignen sich beispielsweise die Sorten Elstar, Santana, Topaz und Jonagold.

