

Flan van chocolade met mandarijntjes en mangosorbet



Ingredienten

Voor 6 personen:

- 10 mandarijntjes
- 200 ml grenadine
- 2 el Suiker
- 50 cl mandarine napoleon
- 1 mangosorbet
- 1 muntblaadjes

Voor de flan :

- 275 ml Melk
- 275 ml room
- 50 gr melkchocolade
- 50 gr zwarte chocolade
- 1 blaadje gelatine
- 1 vanillestok
- 8 eierdooiers
- 60 gr boter

Bereiding

Verwarm de melk en de room samen in een kookpot. Voeg de chocolade toe en laat zachtjes smelten. Laat een blaadje gelatine weken in koud water.

Doe bij het chocolademengsel de zaadjes van een vanillestok, de eidooiers, de boter en het geweekt gelatineblad. Giet het chocolademengsel in bordjes en plaats ze minstens een uur in de koeling.

Pers een aantal mandarijntjes tot je ongeveer 250 ml sap hebt. Laat het sap opkoken samen met 2 eetlepels suiker. Voeg nog een scheut Mandarine Napoléon toe en zet aan de kant.

Pel de rest van de mandarijntjes. Neem enkele stukjes schil en snij in dunne reepjes. Breng aan de kook in een scheutje water. Giet de mandarijnschillen af wanneer het water kookt en voeg opnieuw water toe. Laat een tweede keer opkoken, giet af en laat de schillen nu op een zacht vuurtje konfijten in grenadine.

Serveren: Verwijder de vliesjes van de gepelde mandarijntjes. Leg ze mooi bovenop de flan van chocolade. Werk af met een bolletje mangosorbet, ze gekonfijte zeste van mandarijn, een takje munt en de coulis van mandarijn.

Bron : NjamTv, Peter Goossens

Boek : De Gastentafel

U kan op NjamTv de video bekijken voor het klaarmaken van dit gerecht