

St Céols de Noël



Informations

Ingrédients

- 1 St Céols
- 100 gr d'amandes effilées grillées
- 6 oranges
- 5 marrons glacés
- 20 gr de sucre vanillé
- Feuilles d'or

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 70°C.
2. Confectionnez les chips d'orange, pour ce faire, découpez une orange en très fines tranches à l'aide d'une machine à jambon.
3. Déposez les tranches sur une feuille de papier four et enfournez le tout pour 3 heures environ.
4. Saupoudrez le fromage avec le sucre vanillé.



5. Enrobez le dessus et les bords du fromage avec les amandes grillées.
6. Pelez à vif les autres oranges et découpez-les en quartiers réguliers. Égouttez le surplus de jus.
7. Déposez les quartiers d'orange sur le fromage, parsemez avec les marrons glacés préalablement concassés et décorez avec les chips d'orange et les feuilles d'or.

? **Astuce** : Cette recette est réalisable avec d'autres agrumes de vos envies (clémentines, mandarines, pamplemousse, bergamotte...)