Mmmmh!

Salade d’oranges sous une meringue à l’italienne

Ingrédients

10 càs de confiture d'orange
Fleur d'oranger
320 g de biscuits cantuccini
10 oranges sanguines (ou de table)
100 g de blanc d'oeuf
180 g de sucre
50 g d'eau

Personnes: 10

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 30 min.

Matériel spécifique

Chalumeau
Sonde de cuisson

Instructions

Peler les oranges à vif, les découper en quartiers. Dans un bol, mélanger les oranges avec la confiture, réserver.

Mixer les biscuits au blender, réserver.

Remplir les verrines d'abord de biscuits émiettés, puis du mélange confiture-oranges.

Pour la meringue :

Mettre le sucre dans un poêlon, ajouter de l'eau jusqu'à le couvrir et faire chauffer jusqu'à obtenir un sirop à 117° (pas de caramélisation).

Battre les blancs en neige, ajouter le sirop bouillant, continuer à battre ; le mélange fait des "piques" appelées "becs d'oiseau". Continuer à battre jusqu'à refroidissement.

Dresser la meringue et la faire caraméliser au chalumeau.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be