



## 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](http://www.lessecretsduchef.be)