



## Meringue cassée, noisettes et mandarine

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

### Ingrédients crèmeux mandarine

- 100g de sucre morceaux
- 1dl de sirop de mandarine
- 100g de sucre semoule
- 6 œufs
- 50cl de lait
- 50cl de crème fraîche épaisse
- 6 mandarines

### Ingrédients meringue

- 150gr de blanc d'œufs
- 250gr de sucre glace

### Pour le dressage

- 50gr de noisettes concassées

## Pour le crèmeux



• 3

- 1 - Lavez et essuyez les mandarines.
- 2 - Frottez les morceaux de sucre sur leur zeste afin qu'ils s'imprègnent de l'essence parfumée qu'il contient.
- 3 - Faites bouillir le lait, laissez-le tiédir et faites-y fondre les morceaux de sucre parfumés.
- 4 - Dans une casserole, mettez les œufs entiers et les jaunes, ajoutez-y le sucre semoule en pluie, et travaillez le mélange au fouet jusqu'à ce qu'il mousse et blanchisse.
- 5 - Versez le lait dans ce mélange sans cesser de fouetter, puis la crème fraîche.
- 6 - Posez la casserole sur feu doux et faites cuire la crème jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère **\*\* surtout ne pas la faire bouillir ! \*\*** puis retirez-la du feu et versez dans une terrine à travers une passoire fine.
- 7 - Pour la faire refroidir plus rapidement, placez la terrine dans un récipient contenant de l'eau froide.

## Pour la meringue

- 1 - Fouettez au bain-marie les blancs d'œuf et le sucre glace jusqu'à 50°. Retirez du feu et fouettez d'abord à grande vitesse puis à vitesse moyenne jusqu'au refroidissement, environ 15 min. Les blancs doivent être fermes et brillants.
- 2 - Dressez les meringues à la poche ou à la corne pour un aspect plus rustique, sur la plaque du four recouverte idéalement de papier siliconé ou d'un tapis en silicone. Enfourez 45 à 50 min dans le four préchauffé à 100° en utilisant la chaleur tournante si possible.
- 3 - Dressez la meringue en la concassant grossièrement, mettez du crèmeux mandarine par petite touche à la poche, puis parsemez de noisettes et de quelques segments de mandarine.

