

Tiramisu à l'orange meringuée



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



4 minutes



Facile

INGREDIENTS

375 gr de mascarpone
5 jaunes d'œufs
15 cl de crème liquide
280 gr de sucre
Sucre glace

150 gr de macarons
1 orange
12 cl de grand marnier
2 blancs d'œufs

MATERIEL NECESSAIRE

1 batteur 1 zesteur 1 cul de poule 8 ramequins
1 poche à douille

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Zester l'orange puis la peler à vif et récupérer les segments.
- 2- Dans un saladier fouetter les jaunes, 150 gr de sucre, le mascarpone et les zestes.
- 3- Emietter les macarons et les imbiber avec la liqueur.
- 4- Monter la crème en chantilly et l'incorporer au mascarpone. Ajouter les macarons.
- 5- Tailler les segments en morceaux.
- 6- Répartir la crème et les oranges dans les ramequins.
- 7- Mettre dans un cul de poule les blancs, le reste de sucre et chauffer le mélange à 60° en fouettant puis faire monter au batteur.

CONSEILS ET ASTUCES

A l'aide d'une poche à douille répartir la meringue refroidie sur les ramequins et saupoudrer de sucre glace. Passer sous le gril quelques secondes

Alice Délice

