



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Charlotte meringuée à l'orange



7h55 **45 min** **1h** **6h10** **287**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les meringues

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
100 g **Sucre semoule**
1 **Sel**

Ingrédients pour la bavaroise à l'orange

4 **Orange(s)**
180 ml **Lait demi-écrémé**
180 ml **Crème liquide
(fleurette)**
50 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Confection des meringues

- 1 Préchauffer le four à 90 °C (Th. 3).
- 2 Battre les blancs en neige.
- 3 Dès qu'ils moussent, incorporer le sucre en plusieurs fois.
- 4 Utiliser une poche à douille pour dresser des "doigts" de meringue de 8 cm de long sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Faire cuire pendant 1 heure à 90°C (Th.3).
- 6 A l'issue de la cuisson, les meringues doivent avoir gardé leur blancheur.

Étape 2

Préparation de la bavaroise à l'orange

- 1 Monter la crème liquide bien froide en chantilly, réserver au frais.
- 2 Pour être sûr de réussir à monter la crème, entreposer la crème et le saladier pendant au moins 20 minutes au congélateur.
- 3 Zester la moitié des oranges, puis presser le jus de toutes les oranges.

- 4 Dans une casserole, faire chauffer sans bouillir le lait et la moitié du sucre.
- 5 Fouetter les jaunes avec l'autre moitié du sucre.
- 6 Verser le lait tiède sur les jaunes tout en continuant à fouetter.
- 7 Reverser la préparation dans la casserole puis laisser cuire pendant 2 minutes sur feu moyen.
- 8 Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes. Puis l'égoutter et la faire fondre dans la crème hors du feu.
- 9 Verser le jus d'orange et les zestes dans la préparation, mélanger intimement.
- 10 Laisser refroidir avant d'incorporer la crème fouettée.

Étape 3

Dressage de la charlotte meringuée à l'orange

- 1 Tapisser entièrement le moule à charlotte des doigts de meringues.
- 2 Verser la moitié de la bavaroise à l'orange dessus et parsemer de meringue concassée.
- 3 Recouvrir du reste de bavaroise à l'orange, faire prendre au frais pendant 6 heures.