

Gratin d'orange meringué aux amandes

Ingrédients

Pour 1 moule d'environ 20 cm Ø
Pour 4 personnes

4 oranges
1 cs de sucre

Liaison:

1 oeuf et 1 jaune d'oeuf
1 dl de crème
50 g de crème acidulée
20 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
2 pincées de girofle en poudre
1 cc de zeste d'orange râpé

Meringage:

40 g de sucre
80 g d'amandes mondées, moulues
1 blanc d'oeuf
2-3 gouttes d'essence d'amande amère
1 cc de zeste d'orange râpé



Préparation

1. Peler les oranges à vif en dégageant les quartiers entre les membranes de séparation. Receuilir le jus et porter à ébullition avec le sucre. Réduire à 4 cuillerées à soupe jusqu'à consistance sirupeuse.
2. Répartir les quartiers en couronne dans le moule. Arroser de sirop.
3. Mélanger tous les ingrédients de la liaison. En arroser les oranges. Cuire durant 20-30 minutes au milieu du four préchauffé à 170 °C.
4. Pour le meringage, mélanger la moitié du sucre aux amandes.
5. Monter le blanc d'oeuf en neige ferme. Ajouter le sucre restant en pluie et continuer à fouetter jusqu'à luisance de la masse.
6. Incorporer les amandes. Aromatiser avec l'essence d'amande amère et le zeste d'orange.
7. Répartir la masse aux amandes sur la masse précuite. Gratiner durant 10 minutes dans le tiers supérieur du four chauffé à 180 °C jusqu'à légère coloration dorée. Servir chaud.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 415 kcal; protéines: 10 g; lipides: 26 g; glucides: 35 g.