

## 10 superbes recettes pour le Réveillon

J'aime

23 décembre 2014



11/11

[Panna Cotta au ristretto de l'Or Espresso](#) [homepage](#)

Salade d'oranges, confit, crumble de cantuccini et meringue à l'italienne | Vu: 6 fois © Didden

### Ingrédients pour 4 personnes

200 g de biscuits cantuccini  
4 oranges  
50 g de blanc d'œuf  
150 g de sucre  
50 g d'eau  
Un pot de Confit oranges Grand Marnier Didden

### Préparation

1. Peler les oranges à vif, les découper en quartiers. Dans un bol, mélanger les oranges avec 2 cas de Confit oranges Grand Marnier, réserver. Mixer les biscuits au blender (ou les concasser au couteau). Réserver.
2. Dans une assiette creuse, disposer un « tapis » de biscuits et les quartiers d'orange.

### Préparer la meringue :

1. Mettre le sucre dans un poêlon, ajouter l'eau et faire chauffer jusqu'à obtenir un sirop à 117° (pas de caramélisation).
2. Batta les blancs en neige assez ferme, ajouter le sirop bouillant; le mélange fait des "piques" appelées "bec d'oiseau". Continuer à battre jusqu'à refroidissement.
3. Dresser la meringue dans l'assiette creuse à côté des oranges et la faire dorer au chalumeau.

Alternative : dresser la meringue en premier, la faire dorer au gril puis dresser biscuits concassés et oranges.