

Couronne de Meringue et sa Crème Anglaise à la Fleur d'Oranger

Portions **6-8**

Difficulté **Moyen**

Temps de cuisson **Moins de 2 heures**



INGRÉDIENTS

4 blancs d'œufs
200g de sucre en poudre
1 CC d'extrait de vanille
115 ml de crème fraîche
2 CC de fleur d'oranger
2 jaunes d'œufs
2 CS de sucre en poudre
150 ml de crème anglaise
60g de crème de citron
2 clémentines
2 fruits de la passion



PRÉPARATION

Montez les blancs d'œufs en neige très fermes. Ajoutez lentement le sucre en poudre puis la vanille, fouettez continuellement.

Placez du papier sulfurisé au fond du faitout, Positionnez un bol en céramique Le Creuset à l'envers au centre. Versez le mélange de meringue en spirale autour du bol, à l'aide d'une poche à douille.

Retirez le bol, enfournez à 160°C pendant 1 heure. Laissez refroidir complètement. Pendant ce temps, préparez la crème anglaise, Chauffez doucement la crème et la fleur d'oranger.

Retirez du feu quand la crème commence à bouillonner. Battez les jaunes d'œufs et le sucre, incorporez la moitié de la crème chaude, puis ajoutez le mélange entier au restant de crème chaude. Remettez sur le feu.

Chauffez la crème anglaise à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce qu'elle épaississe. Retirez du feu, et réservez jusqu'au service.

Avant de servir, fouettez ensemble la crème et le sucre pour former des pics mous. À l'aide d'une cuillère, déposez le mélange sur la meringue refroidie en le répartissant uniformément autour de la couronne.

Versez la crème de citron et des graines de fruits de la passion, répartissez les clémentines en tranches sur la meringue. Remplacez le bol avec la crème anglaise réchauffée au centre du faitout.

Terminez avec un peu de sucre glace et de zeste d'orange.