

## VERRINE ORANGE KIWI CRAQUANT A L'ORANGE

Pour 8 personnes  
Fait par : BO  
Le : 19/12/2019



### 1. GELEE ECORCES CONFITES

80 gr d'écorces d'oranges confites  
25 cl de jus d'orange sanguine  
4 feuilles de gélatine (8gr)  
Tailler en petit salpicon les écorces. Les mettre à macérer 30/40 mn dans le jus d'orange et égoutter. Répartir les écorces au fond des verrines. Ramollir la gélatine à l'eau froide  
Chauffer 10 cl de jus d'orange, ajouter et bien fondre la gélatine, passer au chinois. Ajouter au reste de jus, mélanger et couvrir les écorces dans les verrines. Réserver au frais et laisser prendre

### 2. BISCUIT CUILLERE

180 gr de blanc d'œuf (4)  
120 gr de jaune d'œuf (6)  
150 gr de sucre semoule  
75 gr de fécule  
75 gr de farine  
Monter les blancs en neige, serrer au sucre semoule  
Ajouter délicatement en une fois les jaunes, le mélange farine/fécule tamisé.  
Mélanger pour obtenir un mélange homogène.  
Coucher sur plaque. Marque en cuisson à four chaud 200°  
Découper à l'emporte-pièce des disques de biscuits adapter à la taille de la verrine (2 disques par verrine)

### 3. MOUSSE ORANGE

#### 1<sup>ère</sup> étape : la crème pâtissière

200 gr de lait ½ écrémé  
40 gr de jaune d'œuf  
5 gr de farine  
15 gr de fécule ou maïzena  
9 gr de gélatine  
70 gr de Cointreau  
500 gr d'orange sanguine bio (3 pièces)  
Chauffer le lait  
Tamiser fécule et farine ensemble. Ajouter aux jaunes et mélanger. Verser le lait chaud progressivement dessus et cuire 3 à 4 mn à ébullition. Ajouter la gélatine ramollie. Débarrasser et refroidir.  
A froid, lisser la crème avec le Cointreau et ajouter les zestes de trois oranges.

#### 2<sup>ème</sup> étape : la meringue italienne

240 gr de sucre semoule  
80 gr d'eau  
120 gr de blanc d'œuf  
Cuire le sucre à 110°  
Commencer à battre les blancs régulièrement pour les avoir mousseux.  
Stopper la cuisson du sucre à 118° et verser sur les blancs. Battre jusqu'à refroidissement

#### 3<sup>ème</sup> étape

400 gr de crème liquide  
Fouetter la crème pour avoir une texture souple.

#### Dernière étape :

Mélanger délicatement les 3 appareils. Et procéder au montage des verrines

#### Recette de base :

200 g de pâtissière + 70 g de Cointreau + 180 g de meringue italienne + 480 g de crème fouettée

### 4. GELEE DECOR

25 cl de jus d'orange  
5 feuilles de gélatine (10gr)

Ramollir la gélatine. Fondre dans 10 cl de jus chaud. Passer au chinois sur le reste de jus. Couler sur une plaque filmer en une fine couche. Laisser prendre. Découper au moment du montage des petits disques qui seront posés sur le dernier biscuit

### 5. MONTAGE – FINITION

6 kiwis  
800 gr d'orange  
Eplucher les kiwis. Peler à vif les oranges et faire des segments. Monter de façon harmonieuse et régulière les verrines en couches

### 6. CRAQUANT ORANGE

35 gr de beurre  
60 gr de sucre semoule  
15 gr de farine  
35 gr d'amande effilée  
25 gr de jus d'orange  
Mélanger dans cet ordre : jus d'orange, sucre semoule, beurre fondu froid, farine et amandes effilées.  
Couler uniformément sur plaque recouvert de Silpat  
Cuire à 180°. Après cuisson laissez refroidir et casser ensuite