

Salade de mandarine meringuée



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 grammes	Arôme vanille en bouteille 1 L MARMITON	0011712
200 grammes	Blanc d'œuf	~
260 grammes	Crème anglaise parfum vanille en boîte 1,3 kg ALSA	0043574
2 litres	Lait demi-écrémé	~
1	Mandarine en segments au sirop léger en boîte 3/1 VALTONIA	0069113
200 grammes	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la crème Anglaise selon les préconisations de préparation. Ajouter quelques gouttes de vanille et laisser refroidir en la réservant au froid.
- 2 Réaliser la meringue. Cuire un sirop avec le sucre et le monter à 119°C. Verser le sur les blancs. Monter et fouetter jusqu'à refroidissement total.
- 3 Coucher à l'aide d'une poche à douille unie de fines meringues de 10 cm de long environ. Mettre en cuisson (sécher) les meringues dans un four à 90°C pendant quelques heures pour obtenir des meringues bien blanches et sèches.
- 4 Dresser les segments de clémentines dans des assiettes creuses. Verser un peu de crème anglaise.
- 5 Terminer l'assiette en déposant des meringues comme un mikado. Servir bien frais.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Vin mousseux brut Blanc de Blancs en bouteille 75 cl VEUVE LAPERRIERE