



Madeleine aux agrumes et à la crème parfumée à la fleur d'oranger

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

4 portions

50 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 4 madeleines aux agrumes Juste à Dorer 45g
- 1 pomelo
- 2 oranges
- Mini meringues
- 25cl crème liquide entière
- 25g sucre glace
- ½ càs eau de fleur d'oranger
- Zeste orange

LA RECETTE

1. Placez la crème liquide au réfrigérateur au moins 2 h avant de préparer la chantilly.
2. Fouettez la crème avec un batteur au moins 5 minutes. Lorsqu'elle commence à monter, ajoutez le sucre et l'eau de fleur d'oranger.
3. Arrêtez de fouetter dès que la crème est bien ferme.

4. Peler les agrumes à vif et prélever les suprêmes délicatement à l'aide d'un couteau bien affûté. Réservez.

LE MONTAGE

1. Couper la madeleine en deux dans le sens de la longueur.
 2. Dans une belle assiette, déposer les demi madeleines, des dômes de chantilly et répartir harmonieusement les suprêmes d'agrumes. Décorez avec du zeste d'orange et des petites meringues. Servir immédiatement.
-