



Merveilleux à la clémentine et crème brûlée aux spéculoos

Merveilleux à la clémentine (pour 4 personnes)

Pour les meringues :

- 2 blancs d'œufs
- 70g de sucre en poudre
- 70g de sucre glace

Pour la chantilly :

- 10 cl de jus de clémentine
- 20 cl de crème liquide entière
- 15 g de sucre glace

Pour la déco :

- 3 clémentines

1/Préchauffez le four à 110°C.

2/Commencez par la meringue. Fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, puis incorporez le sucre en poudre petit à petit. Fouettez jusqu'à ce que les blancs soient fermes et lisses.

3/Tamisez le sucre glace au-dessus des blancs en neige et incorporez-les à l'aide d'une spatule.

4/Placez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Pochez des petites meringues d'environ 6 cm de diamètre, en forme d'escargots. Enfouez pour 50 minutes.

5/Laissez refroidir dans le four entrouvert.

6/En attendant, préparez la crème fouettée. Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle épaississe, puis ajoutez le sucre et le jus de clémentine petit à petit. La crème doit être épaisse, comme une Chantilly.

7/Epluchez les clémentines, séparez les quartiers et coupez-les en fines tranches dans le sens de la longueur.

8/Disposez une cuillerée à soupe de crème sur une meringue, ajoutez quelques clémentines, recouvrez d'une seconde meringue, puis couvrez de nouveau de crème.

9/Avec la lame d'un couteau, étalez la crème tout autour du merveilleux. Disposez les tranches de clémentine sur la chantilly.



Crème brûlée aux spéculoos (pour 4 personnes)

- 70 g de spéculoos
- 3 jaunes d'œufs
- 37,5 cl de lait entier
- 20 g de sucre en poudre
- 2 cas de cassonade

1/Préchauffez le four à 150°.

2/ Commencez par fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.

3/ Émiettez les spéculoos, placez dans une casserole avec la moitié du lait et faites chauffer jusqu'à ce que les spéculoos soient totalement fondu, ajoutez le reste de lait hors du feu.

4/Mélangez le lait avec les spéculoos fondus aux jaunes d'œufs blanchis. Versez votre préparation dans des ramequins à crème brûlée ou ramequins normaux. Placez les ramequins dans un plat allant au four et remplissez d'eau jusqu'au 3/4 des moules.

5/ Enfournez pour 30 minutes.

6/Sortez vos crèmes brûlées du four et laissez-les totalement refroidir avant de les placer au réfrigérateur.

7/Juste avant de servir, saupoudrer de cassonade et à l'aide d'un chalumeau, faites caraméliser le sucre et servez aussitôt.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_merveilleux-a-la-clementine-et-creme-brulee-aux-speculoos?id=9203708&emissionId=5931