Salade d'oranges gratinée en crumble

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Salade d'oranges

4 oranges

2 figues, séchées

3 dattes, Medjool

Eplucher les oranges. Couper les oranges et les figues en fines tranches. Couper les dattes en lamelles.

Disposer les oranges, les figues et les dattes en tuiles, en alternant les couches dans le moule en porcelaine graissé.

2 cs de sirop d'orange

2 cs de Grand Marnier

1 cc de pâte de vanille

Bien mélanger le sirop d'orange, le Grand Marnier et la pâte de vanille, verser sur la salade d'oranges.

Crumble

30 g de macarons aux amandes

25 g de beurre, froid

2 cs de farine

2 cs de sucre

Emietter les macarons aux amandes. Couper le beurre en petits dés.

Mettre les macarons aux amandes et le reste des autres ingrédients jusqu'au sucre inclus dans un saladier, travailler le tout entre les mains. Répartir la préparation friable sur la salade d'oranges.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 230 °C pendant 15 min

500 ml de glace, p. ex. au nougat

Un peu de pistaches, hachées

Répartir la salade d'oranges encore chaude sur des assiettes, parsemer de pistaches. Servir une boule de glace en accompagnement.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019