



## Le flamber

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Le voici le voilà. J'ai retrouvé la recette dans mes cartons. Une vieille recette.

### **Ingrédients :**

#### **Pour le biscuit :**

- 300 g de tant pour tant ( 150 g de sucre en poudre et 150 g de poudre d'amande )
- 75 g de blancs d'œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 270 g de blancs d'œufs
- 115 g de sucre en poudre
- 120 g farine

#### **Pour la crème à l'orange :**

- 2 feuilles de gélatine
- [2 zestes d'oranges non traitées](#)
- 140 g de lait entier
- 2 œufs entiers
- 25 g de Grand Marnier
- 18 g de maïzena
- 35 g de sucre en poudre
- 300 g de crème liquide entière

#### **Meringue Italienne :**



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

- 225 g de sucre en poudre
- 75 g d'eau
- 150 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre en poudre

### **Sirop d'orange :**

- 80 g de sucre en poudre
- 120 g d'eau
- [1 zeste d'orange](#)

**Pour 8 personnes**





### Réalisation de la recette :

**Première étape**, le biscuit : mélanger à la spatule le tant pour tant, **les 75 g de blancs d'œufs** et les jaunes d'œufs. Ajouter la farine tamisée en pluie pour incorporer délicatement. **Monter les 270 g de blancs d'œufs** avec le sucre en poudre. **Les incorporer à la première préparation.** Mettre votre appareil dans une poche à douille et avec une **douille uni n° 10** et coucher trois disques sur une **feuille de cuisson** posée sur une plaque de cuisson. Le diamètre doit être environ de 20 à 22 cm. Cuire au four pendant 20 minutes à 180° C.

Pour la réalisation du **sirop à l'orange**, mélanger le sucre, l'eau et les [zestes d'oranges](#). Porter à ébullition et laisser refroidir.

Pour la deuxième étape, nous allons **réaliser la crème à l'orange**. Commencer par mettre dans l'eau froide les feuilles de gélatine pour qu'elles gonflent et ramollissent. **Mélanger le sucre en poudre** avec l'œuf et la maïzena dans un saladier. Une fois avoir obtenu un mélange homogène, **chauffer le lait dans une casserole** avec les zestes d'orange et le verser sur la préparation. Remettre dans la casserole et **cuire la crème** jusqu'à épaississement. Débarrasser dans un saladier, puis mélanger en ajoutant la gélatine ramollie et essorée au fouet. **Mélanger de temps en temps pour refroidir la crème pâtissière à l'orange**. Monter la crème liquide bien froide et l'ajouter à la crème pâtissière à peine tiède. Cette étape doit se faire délicatement pour ne pas faire retomber la crème.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



**Réalisation de la recette :**





Prendre un **disque de biscuit**, le poser dans un cercle inox de 20 cm de diamètre dans un plat et imbiber du sirop à l'orange. Ajouter une couche de crème à l'orange à la poche à douille et déposer par-dessus le deuxième disque de biscuit. Imbiber à nouveau le **deuxième biscuit** au sirop d'orange et renouveler une couche de crème et **une couche de biscuit. Mettre votre préparation au réfrigérateur.**

Pendant ce temps, mettre les 225 g de sucre dans une casserole et l'eau et **cuire à 121° C**. Monter les blancs d'œufs au batteur électrique avec les 30 g de sucre dès que votre sucre cuit est à 110° C. A 121° C, verser sur les blancs montés et battre jusqu'à refroidissement des blancs. Quand votre **meringue italienne** est froide, la disposer sur le gâteau en réalisant un masquage parfait. **Je vous conseille d'utiliser une spatule inox.** Une fois avoir masqué tout le gâteau, saupoudrer de sucre glace et **le caraméliser** au fer de **crème brûlée** ou au chalumeau par défaut. Pour ma part, le résultat est plus appréciable avec le fer de crème brûlée. **Voir absolument la vidéo pour bien comprendre le déroulement de la recette.**