

## *Lard Moelleux à la Fleur d'Oranger*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

**Repos : 1 nuit**

### Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	250 g
- EAU	100 ml
- GELATINE	10 feuilles de 2 g
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1.5 c à soupe
- COLORANT ALIMENTAIRE	4 gttes jaune - 24 gttes bleu
- MAIZENA	25 g
- SUCRE IMPALPABLE	25 g + 2 c à soupe

### Recette:

- Chemisez un moule et saupoudrez d'un peu de mélange sucre impalpable – maïzéna.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans un caquelon, portez à ébullition le mélange eau – sucre semoule et fouettez continuellement jusqu'à ce que le mélange atteigne 121°C.
- Retirez du feu, ajoutez l'arôme de fleur d'oranger et faites-y dissoudre la gélatine en fouettant vivement.
- Montez les blancs en neige ferme en ajoutant 1 c à soupe de sucre glace lorsqu'ils commencent à prendre.
- Tout en continuant à fouetter, versez le sirop bouillant en petit filet. Continuez à battre pendant 5 à 10 minutes pour que le mélange tiédisse.
- Ajoutez alors le colorant alimentaire.
- Versez dans le moule chemisé et égalisez avec une spatule.
- Laissez au frigo 1 nuit pour la prise de la masse.
- Versez un peu de mélange sucre impalpable – maïzéna sur le plan de travail, démoulez la masse gélatineuse et saupoudrez le reste du sucre impalpable – maïzéna par dessus.
- Coupez en gros cubes et roulez-les dans du sucre impalpable.
- Laissez sécher encore à l'air libre.

