

## Meringuettes à l'écorce d'orange et graines de pavot

Avec les bons oeufs de notre AMAP... une petite recette de [Patrice Demers](#) du livre intitulé "[La carte des desserts](#)". J'ai ajouté à sa recette du zeste d'orange séchée. Cette recette a servi à la confection du granité à l'orange sanguine, crème au mascarpone et meringues croquantes aux graines de pavot servi au [Grand menu du 29 janvier...](#)



### Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- ¼ de [zeste d'orange séchée](#)
- Graines de pavots
- 90 g de sucre glace
- 90 g de sucre cristallisé
- 1 c. à thé de jus de citron

Battez ensemble, au batteur électrique, les blancs d'œufs et le jus de citron. Ajoutez graduellement le sucre cristallisé dès que les blancs forment des pics mous. Battez jusqu'à ce que les blancs forment des pics bien fermes et que la meringue devienne lisse et lustrée.

Ajoutez délicatement le sucre glace puis incorporez-le à la spatule en la repliant délicatement la meringue.

A l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de taille moyenne, répartissez la meringue en petits tas ronds sur une plaque de cuisson chemisée (de papier cuisson ou d'une feuille de silicone). Saupoudrez les graines de pavot et râpez le zeste d'orange séchée sur les meringues.

Enfournez à 95°C pendant 2 heures.

Sortez du four, décollez les meringues de la plaque, laissez-les bien refroidir et conservez-les dans une boîte en fer blanc.

### Mes suggestions

- [La carte des desserts de Patrice Demers](#)

