 **Gâteaux glacés à l’orange**

**Pour 12 briochettes et 12 pyramides**

**Gâteaux glacés à l'orange :**
**- 6 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 35 g d'eau
- 50 ml de** [**Schrubb**](http://www.rhum-clement.com/fr/creole-shrubb) **- 500 ml de crème fleurette
- 75 g de** [**meringues**](http://croquantfondantgourmand.com/meringues/)**- + 1 petite pour chaque empreinte
- 150 g d'écorces d'oranges confites
Sirop d'orange :
- 50 g de jus d'orange (1 petite orange)**
**- 100 g de sucre**
**- zestes fins de 2 oranges**
**- 1 càs de Shrubb**

**Empreintes en silicone
12 briochettes et 12 pyramides pour moi
1 thermomètre de cuisson pour le sirop**

.
**Les gâteaux glacés à l'orange :**
Couper les écorces d'oranges en petits dés.
Couper les 75 g de meringues en gros éclats.
Mettre le sucre et l'eau à chauffer dans une petite casserole jusqu'à ce que le mélange atteigne 105°C.
En même temps, commencer à travailler au fouet les jaunes d'œufs et verser le sirop en filet tout en fouettant pendant environ 5 minutes : Le mélange est mousseux et a triplé de volume.
Incorporer l’alcool d’orange tout en continuant à battre pendant quelques minutes.
Fouetter la crème comme pour une Chantilly jusqu’à consistance « mousse à raser ».
L'intégrer délicatement à la spatule à la crème précédente.
Ajouter les dés d'écorces d'oranges ainsi que les morceaux de meringues.
Remplir les empreintes.
Enfoncer une meringue dans chaque gâteau.
Laisser prendre les gâteaux au congélateur pendant au-moins 4 heures.

**Le sirop d'orange :**Prélever quelques languettes de zeste sur 2 oranges. Il faut qu'ils soient très fins, je l'ai fait à l'aide d'un zesteur.
Mettre dans une casserole le jus d'orange et le sucre.
Laisser fondre le sucre à feu doux.
Ajouter les zestes et laisser frémir pendant environ 15 minutes : Attention, le sirop doit épaissir, mais ne pas se transformer en caramel.
Retirer du feu et ajouter l'alcool.
Laisser refroidir.

**Le service :**
Démouler les gâteaux glacés à l'orange 15 minutes avant de les servir.
Agrémenter de suprêmes d'orange et napper de quelques gouttes de sirop d'orange.
Servir immédiatement.