



# Oranges givrées

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Une orange givrée est traditionnellement un sorbet à l'orange que l'on présente dans l'écorce du fruit qui a servi à le confectionner.

En voici une variante farcie d'une glace onctueuse, forte en goût et en arômes d'orange.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 1 h 30 - Durée: 2 h

## Ingrédients

- 5 oranges bio
- 1/2 citron
- 150 g de crème fraîche liquide
- sucre

## Recette liée

- [Écorces d'oranges confites](#)

## Matériel et accessoires

- une centrifugeuse ou un extracteur de jus
- une sorbetière ou une turbine à glace

## Préparation

1. La veille, préparer des écorces d'oranges confites avec une des oranges et du sucre. Réserver au réfrigérateur le sirop restant, ainsi que la chair de l'orange qui n'a pas été utilisée.
2. Le jour même, couper les écorces en cubes.
3. Bien laver les 4 oranges restantes, couper un chapeau sur chacune d'elles et les évier.
4. Réserver les enveloppes et leur chapeau au réfrigérateur.
5. Passer la chair des 5 oranges à la centrifugeuse et presser le demi citron.
6. Verser les jus de fruits dans un grand bol, ajouter le sirop et mélanger.
7. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.
8. Ajouter la crème fraîche aux jus de fruit sucré, en mélangeant au fouet.
9. Faire prendre la préparation à base de poires à la sorbetière ou à la turbine à glace en suivant les instructions du constructeur.

10. Rajouter les écorces d'oranges confites en cours de route.
11. Farcir les enveloppes, fermer avec les chapeaux et laisser durcir au congélateur quelques heures.