**Orange givrée**

**Oranges
sucre cristallisé
citron
œufs**

***Glace à l'orange :***

**3 jaunes d'œufs
100 g de sucre de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
20 cl de lait entier
15 cl de jus d'orange
un filet de jus de citron
10 cl Grand Marnier
crème complète**

Coupez les oranges en deux, videz-les et mettez la moitié inférieure au congélateur. Coupez des chapeaux du reste des oranges, un pour chaque fruit à finir. Congelez également les chapeaux.

Faites un sirop de sucre. Faites ensuite un mélange avec un rapport de 45 cl de sirop, 25 cl de jus d'orange fraîchement pressé, le jus d’un demi citron et un blanc d'œuf battu presque en neige.

Versez la préparation dans la sorbetière et mettez-la en mode sorbet.

Remplissez les oranges congelées avec le sorbet, mettez un chapeau dessus et laissez-les prendre au congélateur.

**Variante** : oranges congelées remplies de glace à l'orange.

**Préparer la glace** : Fouettez les jaunes d'œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Ajoutez le lait tout en remuant, mélangez avec le jus d'orange, jus de citron et la liqueur. Ajoutez le zeste d'une orange non pulvérisée. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme.

Mélangez les deux préparations et versez la substance dans la sorbetière.

Remplissez les fruits congelés de glace et remettez-les au congélateur jusqu'à leur utilisation. Terminez par un trait de crème fouettée.