

# SEMIFREDDO À L'ORANGE

Tiré de l'émission Ricardo diffusée sur les ondes de SRC [www.ricardocuisine.com](http://www.ricardocuisine.com)  
Saviez-vous que : Le semifreddo est un dessert italien très facile à réussir.

Donne 8 portions



## Ingrédients

- 4 grosses oranges coupées en 2
- 2 blancs d'œufs
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre
- 1 litre (4 tasses) de sorbet à l'orange ramolli

1. Tailler une fine tranche sous chaque moitié d'oranges pour qu'elles puissent tenir aisément dans une assiette.
2. Presser le jus des moitiés d'oranges, puis les évider en retirant le plus de pulpe possible afin de pouvoir les farcir. Conserver le jus pour une autre utilisation.
3. Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à formation de pics fermes. Ajouter la meringue au sorbet ramolli.
4. Répartir dans les moitiés d'oranges évidées. Congeler au moins 4 heures.
5. Servir glacé.