

MOUSSE A L'ORANGE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

5 oranges

100 g de sucre en poudre

30 g maïzena

5 œufs

Presser le jus des oranges dans une casserole et ajouter éventuellement le zeste d'un fruit.

Mélanger à la cuillère ou au fouet 75 g de sucre en poudre et la maïzena, dans le jus d'orange.

Séparer les jaunes et blancs des œufs et ajouter les jaunes à la casserole.

Cuire à feu moyen tout en remuant constamment jusqu'à ébullition puis poursuivre la cuisson encore 2 mn.

Laisser refroidir.

Monter les blancs en neige en ajoutant petit à petit 25 g de sucre en poudre puis les incorporer à la crème tiède.

Disposer dans des ramequins et laisser 3 heures au frigo avant dégustation.