

La recette de la semaine

Mousse à l'orange



Temps de préparation :

10 minutes

Temps de cuisson :

15 minutes

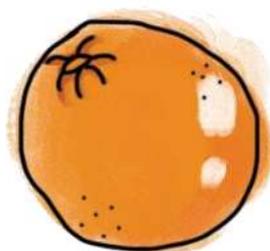
Temps de repos :

3 h au frais



Matériel nécessaire :

- Casserole
- Fouet
- Batteur
- Saladier



Ingrédients

- 3 oranges
- 75g + 25g de sucre en poudre
- 3 œufs

• Préparation •

- Presser le jus des oranges et le mettre dans une casserole. Ajouter éventuellement le zeste d'un fruit et verser 75g de sucre dans le jus d'orange.
- Bien mélanger avec un fouet.
- Séparer les blancs des jaunes, et réserver les blancs dans un cul de poule.
- Ajouter les jaunes dans la casserole, faire cuire à feu moyen tout en remuant constamment jusqu'à ébullition.
- Maintenir l'ébullition deux minutes et verser la crème à l'orange dans un récipient propre.
- Filmer la crème au contact et laisser tiédir à température ambiante pendant environ 1 heure.
- Monter les blancs en neige en leur ajoutant progressivement les 25g de sucre en poudre.
- Incorporer délicatement les blancs montés à la maryse dans la crème tiède et répartir la mousse à l'orange dans des ramequins.
- Conserver la mousse à l'orange au réfrigérateur pendant 3 heures avant dégustation.