

MOUSSE A L'ORANGE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Facile | Coût faible |
| Préparation : 10 minutes | Cuisson : 3 minutes |
| Pour 4 personnes | 1 casserole, 1 saladier, 1 fouet |

Ingrédients :

3 oranges
le zeste d'une orange
3 cuillères à soupe rases de Maïzena (soit 20 g)
70 g de sucre
3 œufs

Préparation :

- 1 - Presser les oranges et hotter quelques zestes.
- 2 - Dans une casserole, mélanger la Maïzena avec les jaunes d'œufs, le jus et le zeste d'orange et 50 g de sucre.
- 3 - Faire chauffer en remuant avec une cuillère en bois. Retirer du feu après quelques secondes d'ébullition.
- 4 - Laisser tiédir en remuant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau.
- 5 - Battre les blancs en neige ferme avec le reste du sucre : incorporer sans les casser, à la préparation à l'orange.
- 6 - Verser dans une coupe et mettre plusieurs heures au réfrigérateur. Servir très frais, seul ou en accompagnement d'un dessert au chocolat noir.