Recette de mousse à l'orange proposée par Martine

Une bonne petite mousse revigorante …

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 50-55 min à 170°C

INGREDIENTS (pour 8 pers)

- 3 oranges
- 100g de sucre en poudre
- 20g de fécule de maïs
- 3 œufs

PRÉPARATION DE LA RECETTE

1 - Râper le zeste d'une orange, puis presser le jus de tous les fruits. Verser le tout dans une casserole.

2 - Mélanger 75g de sucre avec la fécule de maïs, puis ajouter ce mélange dans la casserole. Bien remuer au fouet et commencer à faire chauffer doucement.

3 - Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Ajouter les jaunes d'œufs dans la casserole et mélanger en continu jusqu'à ébullition de la préparation.

4 - Une fois la crème épaissie, transvaser la crème à l'orange dans un récipient et filmer au contact (pour éviter qu'une ne croûte ne se forme).

Laisser refroidir complètement.

5 - Monter les blancs d'œufs en neige en incorporant petit à petit les 25g de sucre restant.

6 - Une fois les blancs d'œufs bien fermes, les incorporer délicatement à la crème à l'orange avec une spatule.

7 - Verser la mousse à l'orange dans des coupelles individuelles et laisser prendre au frais pendant 3 heures environ.

Bonne Dégustation !