|  |
| --- |
|  |
| Mousse à l'orange   |  |  | | --- | --- | | bg149 | Pour 6 personnes  Préparation : 20 min  Cuisson : 15 min  Repos : 2 heures |   Ingrédients : 2 oranges 1/2 litre de lait 4 oeufs 125 g de sucre 75 g de farine  Préparation : Râpez finement les zestes des oranges puis pressez-en le jus.  Versez le lait dans une casserole, ajoutez les zestes d’oranges et portez à ébullition. Séparez les blancs des jaunes d’oeufs. Fouettez vivement les jaunes avec 75 gr de sucre, puis ajoutez le jus d’orange et mélangez. Quand le lait bout, versez une louche dans le mélange jaunes plus sucre et fouettez.  Reversez alors le tout dans la casserole et faites cuire jusqu’à ce que la crème soit bien épaisse. Versez la dans un plat et laissez-la refroidir.  Montez les blancs en neige très fermes avec le restant de sucre. Puis incorporez-les délicatement à la crème refroidie. Répartissez la mousse dans les éléments de service et mettez au frais pendant 2 h. Servez les mousses avec des petits sablés. |