

## Crème à l'orange

🕒 30 min + 1 h au frais

Pour 4 petits bols d'env. 2 dl

**4 oranges**  
**60 g de sucre**  
**2 c. s. de maïzena**  
**2 œufs frais**  
**¼ de c. c. de pâte de vanille**  
**1 pincée de sel**

Presser les oranges (soit env. 4 dl), verser le jus dans une casserole, ajouter sucre, maïzena, œufs, pâte de vanille et sel, travailler au fouet. Porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un bol, filmer au contact, laisser refroidir, mettre env. 1 h au frais.

**1 orange bio**  
**1 dl de crème entière**  
**40 g de biscuits**  
(p. ex. pattes d'ours)

Décalotter l'orange aux deux extrémités, puis la peler à vif. Tailler l'orange en petits dés. Lisser la crème. Fouetter la crème entière en chantilly, en incorporer  $\frac{3}{4}$  à la crème. Décorer la crème avec le reste de la chantilly, répartir dessus les petits dés d'orange et les biscuits.

**Portion (¼):** 308 kcal, lip 14 g, glu 41 g, pro 5 g



### IDÉE+

#### Variante

Remplacer les oranges par des mandarines.

#### Préparation à l'avance

Crème à l'orange sans chantilly env. 1 jour avant. Incorporer la chantilly env. 2 h avant de servir, garder à couvert au réfrigérateur.