

Mousse à l'orange (Invitations ... / Les desserts)

1 œuf	
2 jaunes d'œufs	
4 c. à soupe de sucre	travailler au fouet
1 c. à soupe de zeste d'orange râpé	
3 c. à soupe de jus d'orange	
2 c. à soupe de jus de citron	ajouter, cuire doucement au bain-marie en remuant constamment jusqu'à obtention d'une mousse consistante
2 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide	incorporer, dissoudre la gélatine essorée en remuant énergiquement
2 c. à soupe de Grand Marnier ou de Cointreau (facultatif)	ajouter, retirer le plat du bain-marie, le mettre dans de l'eau froide, remuer de temps en temps, laisser refroidir jusqu'à ce que la masse commence à prendre, puis brasser jusqu'à obtention d'une masse lisse
1½ dl de crème	fouetter
2 blancs d'œufs	battre en neige ferme
2 c. à soupe de sucre	ajouter, battre encore un instant, incorporer à la masse ainsi que la crème. Verser dans des coupes ou des verres. Mettre au frais jusqu'au moment de servir. Garnir à volonté de zestes d'orange
Coulis d'orange (facultatif)	
4 c. à soupe de sucre	caraméliser légèrement dans une casserole en acier chromé. Retirer la casserole du feu
1 dl de jus d'orange	verser, faire fondre le sucre
1 c. à café de Maïzena	
1 dl de jus d'orange	mélanger à la Maïzena, incorporer, porter à ébullition en remuant
2 c. à soupe de confiture d'oranges	
2 c. à soupe de Grand Marnier	ajouter, laisser refroidir

Préparation: On peut préparer la mousse et le coulis la veille. Tenir au frais.

Recette calculée pour 4 personnes.

