

## La crème à l'orange en petits pots

*Un demi-litre de lait; 5 œufs; 150 g de sucre fin cristallisé; 1 orange; 1 citron.*

1. Faire chauffer dans une casserole le lait et le sucre ainsi que 3 écorces prélevées sur l'orange, ainsi qu'une écorce de citron. Lorsqu'il y a ébullition, retirer du feu et couvrir. Laisser infuser 15 minutes. Puis prendre une terrine et y mettre 3 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers. Battre le tout légèrement et verser sur les œufs le lait parfumé chaud, sans les zestes. Puis en remplir les petits pots en pyrex.

2. Disposer ces derniers dans un récipient susceptible de servir de bain-marie au four. Mettre de l'eau de manière à atteindre les  $\frac{2}{3}$  de la hauteur des pots. Fermer avec une feuille d'aluminium repliée sur les bords. Glisser au four pas trop

chaud. Cuire 25 minutes environ. Laisser refroidir avant de déguster.