

Crème à l'orange

Ingrédients:

3 jaunes d'œufs
4 c. à soupe de sucre
le zeste d'une orange
le jus de 3 oranges
(env. 12 c. à soupe)
3 feuilles de gélatine
3 blancs d'œufs
2 dl de crème
1 barre de chocolat noir
des quartiers d'orange

Mettre la crème au frais pendant env. $\frac{3}{4}$ d'heure jusqu'à ce qu'elle commence à gélifier. Ajouter ensuite délicatement les blancs battus en neige ainsi que la crème fouettée. Remettre au réfrigérateur pendant encore 3-4 heures. Avant de servir, garnir avec du chocolat noir râpé et des quartiers d'orange.

Préparation:

battre en mousse les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste d'orange. Ajouter 9 c. à soupe de jus d'orange, bien mélanger. Laisser tremper les feuilles de gélatine pendant 4 min. env. dans de l'eau froide, les sortir et les presser légèrement. Chauffer au bain-marie, 3 c. à soupe de jus d'orange, ajouter la gélatine et laisser fondre tout en remuant doucement. Verser sur les jaunes battus en mousse et bien mélanger.