

La mousse à l'orange

Pour 4 personnes

Ingrédients

5 oranges; 6 œufs frais; 80 g de sucre fin cristallisé; 3 cuillerées à soupe d'eau.

Préparation

1. Laver et essuyer les oranges. Râper le zeste de 3 oranges, puis presser le jus de 5 oranges. Dans un saladier et à bain-marie, mélanger le sucre avec le jus des oranges ainsi que le zeste. Ajouter 3 cuillerées d'eau, ainsi que les jaunes des œufs que vous mettez un à un en remuant sans arrêt, afin que le mélange épaisse. Laisser refroidir en mettant de côté un moment.

2. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Les incorporer au mélange refroidi. Mettre au frais et servir très frais en coupes.