

Mousse à l'orange

Pour 4 personnes

8 oranges moyennes (environ 1250 g); 2 cuillerées à soupe de fécule de maïs; 2 œufs; 50 g de sucre.

Laver les oranges. Râpez le zeste de 2 oranges, puis presser le jus. Peler les 6 oranges. Couper la pulpe en quartiers et retirer les fines peaux blanches. Mettre les fruits dans des coupes individuelles.

Mélanger soigneusement la fécule de maïs et le jus d'orange (3 $\frac{1}{2}$ -4 dl). Ajouter le jaune d'œuf, le sucre et le zeste; remuer. Tout en remuant, faire chauffer le mélange, mais sans le porter à ébullition. Laisser refroidir.

Battre les blancs d'œufs en neige; incorporer délicatement à la crème et en couvrir les morceaux d'orange. Mettre la mousse au frais pendant ~~4~~² heures 2-3 h.

* 1 verre de Gointreau