

Crème anglaise au citron

3 dl de crème; jus et zeste râpé de 2 citrons; 1 dl de vin blanc; 3 cuillerées à soupe de sucre; 3 blancs d'œufs; 2 oranges.

Fouetter la crème bien ferme. Mélanger le jus de citron, le zeste, le vin et le sucre, ajouter le tout à la crème. Y incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige. Mettre la crème au frais. Avant de servir, la verser dans des coupes ou des verres, parsemer d'un peu de zeste d'orange et garnir de quartiers d'orange ou de tranches d'orange ou de citron.