



## Crèmes

# Crème à l'orange



**1h25**

TEMPS TOTAL

**25 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISON

**1h**

REPOS

**315**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

4 unité(s) entière(s)

**Oeuf(s) entier(s)**

2 **Orange(s)**

50 cl **Lait entier**

100 g **Sucre semoule**

30 g **Maïzena**

### Étape 1

Préparation des oranges

- 1 Presser les oranges et zester l'une d'elle.

### Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Battre les oeufs dans un saladier avec le sucre, le jus d'orange et la maïzena. Le mélange doit être homogène, il ne doit pas contenir de grumeau.
- 2 Incorporer le lait, ajouter le zeste d'orange, bien mélanger et verser le tout dans une casserole.

### Étape 3

Cuisson de la crème

- 1 Porter l'appareil à ébullition, puis baisser le feu.
- 2 Cuire la crème sur feu doux pendant environ 10 minutes en remuant constamment avec le fouet, pour éviter de former des grumeaux.

### Étape 4

Dressage

- 1** Une fois la crème épaissie, la verser dans des verrines et laisser refroidir à température ambiante.
- 2** Les verrines peuvent être remplacées par de simples verres ou des ramequins.
- 3** Recouvrir les verrines de papier film et laisser reposer 1h au réfrigérateur avant de servir.
- 4** Veiller à bien recouvrir les verrines, cette opération permet d'éviter qu'une croûte se forme à la surface de la crème.