

Crèmes

Lait de poule à la fleur d'oranger et oranges confites


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

325

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lait de poule

40 cl **Lait entier**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
5 cl **Eau de fleur d'oranger**
80 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

4 **Ecorce(s) d'orange confite**
2 **Clémentine(s) confite(s)**
40 g **Amande(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation du lait de poule

- 1 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- 2 Poser le saladier sur un récipient rempli d'eau bien chaude.
- 3 A l'aide d'un batteur électrique ou manuel, fouetter à nouveau le mélange.
- 4 Ne pas chauffer le mélange au delà de 32°C. Tester au doigt, si la crème est plus chaude que le doigt, retirer du récipient d'eau.
- 5 Une fois la température atteinte, sortir le saladier de l'eau et continuer de battre jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre et bien mousseux.
- 6 Verser progressivement le lait froid sans cesser de battre.
- 7 Ajouter ensuite la fleur d'oranger, battre à nouveau.

Étape 2

Préparation des fruits confits

- 1 Hacher finement l'écorce d'orange confite.
- 2 Hacher également les clémentines confites.
- 3 Hacher grossièrement les amandes. Réserver le tout dans un bol.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer une couche de fruits confits et d'amandes dans le fond des bols.
- 2 Verser le lait de poule par dessus.
- 3 Décorer le plat de service avec quelques fruits confits et des amandes entières.