



Crèmes Pâte d'orange



5 min	5 min	0	0	235
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture à l'orange

250 g **Ecorce(s) d'orange
confite**
5 cl **Cointreau**

Étape 1

Préparation de la garniture à l'orange

- 1 Dans le bol du mixeur, verser les écorces d'oranges confites et le Cointreau.
- 2 Mixer jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 3 Si la pâte d'orange est un peu trop épaisse, ajouter un peu de Cointreau.