Crème à l’orange

Un dessert pour ces belles journées ensoleillées, très facile à faire avec des ingrédients facile à trouver, rien que pour nous remonter le moral ! Voici de délicieuses crèmes à l’orange…

Crème à l’orange

Ingrédient pour 7 ramequins

- 500 ml de lait entier
- 4 œufs
- 130 g d’une excellente confiture d’orange ou de mandarine. Je vous conseille celle de la marque Florian: pour en trouver cliquez ici.
- 5 cl de Mandarine Napoléon: la Mandarine Napoléon est une marque de liqueur de fruit à 38° à base de

mandarines d’Andalousie et d’eau-de-vie issue d’une recette datant du XIX^{e} siècle. Si ne désirez pas mettre d’alcool remplacez-le simplement pas du jus d’orange et le zeste d’une orange.

- 3 oranges fraîches

Matériel

- des ramequins

Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

- une râpe Microplane: c’est la reine des zesteurs…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture.

Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture

- Faites chauffer le lait et ajoutez -le au mélange précédent. Ajoutez également la Mandarine Napoléon (ou le jus et le zeste d’orange).

Faites chauffer le lait

- Versez dans vos ramequins et enfournez au bain marie à 180° pendant 30 mn (l’eau du bain marie doit déjà être chaude quand vous y déposez les ramequins).

Versez dans vos ramequins

- Pendant ce temps prélevez les suprêmes de 2 oranges. Réservez.

Prélevez les suprêmes

Dressage

- A la sortie du four ôtez les crèmes du bain marie et laissez un peu refroidir. Décorez avec les suprêmes d’orange sur les crèmes. J’aime servir ces crèmes légèrement tièdes car les arômes en sont magnifiés…

Crème à l’orange

Crème à l’orange