

# Crème à l'orange



Temps de préparation : 10 min / Temps de cuisson : 10 min

## Ingrédients (pour 8 personnes)

🍷 700 ml de jus d'orange 100% pur jus ou de jus de clémentines,

*Pour encore plus de saveur, vous pouvez presser vos oranges, clémentines afin d'obtenir un jus frais !*

🍷 5 jaunes d'œuf,

🍷 40g de sucre,

🍷 40 g de farine,

## Préparation

- 🌀 Dans une casserole, faites chauffer le jus d'orange.
- 🌀 Dans un saladier, mélangez vigoureusement les jaunes d'œuf avec le sucre afin de faire blanchir le mélange.
- 🌀 Incorporez ensuite la farine à cette préparation, en mélangeant pour obtenir une préparation sans grumeau.
- 🌀 Versez le jus d'orange chaud, doucement, sur le mélange « œuf, sucre, farine », tout en continuant de mélanger.
- 🌀 Transvasez l'ensemble dans la casserole et faites épaissir, à feu doux, en mélangeant continuellement. Dès les 1<sup>ers</sup> bouillons, la crème est cuite.
- 🌀 Versez-la dans de jolies verrines et faites refroidir.
- 🌀 A déguster bien frais ! 😊