

## **Mousse crémeuse à l'orange**

Si vous cherchez une recette de dessert léger aux fruits, voici celle de la mousse à l'orange. Un dessert frais, léger et acidulé.



### **Ingrédients**

**Pour 4 mousses à l'orange (selon la taille de vos ramequins)**

- 3 oranges
- 75+25 g de sucre en poudre
- 20 g de maïzena
- 3 oeufs



### **Instructions**

- Pressez le jus des oranges dans une casserole et ajoutez éventuellement le zeste d'un fruit.
- Mélangez 75g de sucre en poudre et la maïzena et versez ce mélange dans le jus d'oranges.

**Mélangez bien !!.**

- Clarifiez les oeufs.

**Ajoutez les jaunes dans la casserole et réservez les blancs dans un cul de poule.**

- Faites cuire à feu moyen tout en remuant constamment jusqu'à ébullition.

**Maintenez l'ébullition deux minutes et versez la crème à l'orange dans un récipient.**

**Filmez la crème au contact et laissez tiédir à température ambiante**

- Montez les blancs en neige en leur ajoutant les 25g de sucre en poudre.

**Incorporez délicatement les blancs montés dans la crème tiède et répartissez la mousse à l'orange dans des ramequins.**

- Conservez la mousse à l'orange au réfrigérateur pendant 3 heures avant dégustation.