

# M o u s s e à l ' o r a n g e



## Recette

1. Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.
2. Chauffer le jus d'orange, le zeste d'orange, et faire fondre le beurre dans la casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Ajouter dans le saladier la poudre de flan et la poudre de lait, fouetter pour incorporer.
5. Transférer le contenu du saladier dans la casserole.
6. Faire chauffer jusqu'à ébullition en fouettant constamment. Une fois à l'ébullition, réserver la casserole et laisser le mélange refroidir.
7. Égoutter la gélatine puis la faire fondre au micro-ondes. Incorporer dans le mélange.
8. Une fois le mélange refroidi, incorporer la crème fouettée.
9. Pour dresser, à l'aide d'une corne ou d'une marise, remplir une poche à douille et dresser dans des ramequins.
10. Réserver au frais.

## Matériel

- Casserole
- Fouet
- Saladier
- Optionnel : Poche à douilles et corne ou marise (pour dresser)

## Ingrédients

Pour 8 personnes :

- Crème fouettée : 300g
- Sucre : 90g
- Jus d'orange : 60g
- 1 gros œuf
- Beurre : 32g
- 1,5 jaunes d'œufs
- Poudre de lait ½ écrémé : 15g
- Poudre à flan : 8g
- Gélatine : 5g
- Zeste d'orange : 4g

## Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie	Protéines
304 kcal	4.5 g