

Crème renversée aux oranges

Ingrédients : (pour 4 personnes) **1 recette pour deux**

2 oranges

50cl de lait

10g de beurre

3 œufs

180g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé



Préparation :

Cassez les œufs dans un saladier ajoutez 80g de sucre et le sucre vanillé.

Fouettez énergiquement (fouet électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Faites chauffer le lait sans le laisser bouillir et versez-le sur les œufs et le sucre sans cesser de battre.

Beurrez 4 ramequins .Versez la préparation dans les moules. Posez-les dans un grand plat allant au four et rempli d'eau chaude à 2 cm de hauteur. Enfournez 45 minutes.

À l'aide d'un couteau économe, prélevez le zeste d'1 orange découpez-le en fine julienne, pressez l'orange pour en extraire le jus et versez dans une casserole avec le sucre restant.

Laissez bouillir 5 minutes. Ajoutez le zeste en julienne Laissez-le poché 20 minutes à feu doux. Retirez à l'aide d'une écumoire et faites bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il ait réduit d'un tiers. Puis laissez refroidir.

Pelez à vif la 2e orange, séparez les quartiers. Démoulez les crèmes. Décorez-les avec les quartiers et la julienne de zeste d'orange et nappez de sirop. (Nous mettrons les quartiers d'orange à pocher dans le sirop avec la julienne)