

Pudding à l'orange

À préparer 24h à l'avance

Pour 4 personnes

- 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe bien bombée de farine
- 2 œufs
- 12,5 cl de lait
- 2 oranges
- 1 douzaine de biscuits roses de Reims
- 1 pincée de sel



Préparation

1. Mélanger le sucre et la farine
2. Ajouter les 2 jaunes d'œufs bien battus, tiède
3. Mettre au bain-marie et tourner à la bois jusqu'à ce que la crème soit bien
4. Ajouter le jus des oranges et les zestes
5. Laisser un peu refroidir et ajouter avec les blancs battus en neige ferme avec une sel
6. Disposer une couche de biscuits dans un plat puis la moitié de la crème, puis le reste de la crème



puis le lait
cuillère en
épaisse
râpés
précaution
pincée de
plat puis la
biscuits et

Mettre 24h au frais

On peut ajouter un peu de

cointreau ou du grand-marnier

