Mousse à l’orange

50 cl de lait

4 œufs

75g de farine

125g de sucre

2 oranges

Zester l’orange et garder le jus d’orange

Porter à ébullition le lait et mettre le zeste de l’orange

Mélanger vivement les jaunes d’œufs avec le sucre

Puis ajouter la farine et le jus d’orange

Lorsque le lait bout, verser une louche de lait, dans le mélange jaunes d’œufs et sucre et fouetter

Remettre le tout dans la casserole

Faire cuire, jusqu’à ce que la crème devienne épaisse, et se détache de la casserole

Verser dans un plat, laisser refroidir

Battre les blancs d’œufs en neige très ferme avec le reste de sucre

Puis les incorporer délicatement, à la crème refroidie

Mettre au frais 2 heures