Betty Bossi

ÎLES FLOTTANTES À L'ORANGE

Mise en place et préparation:
env. 30 min
Mise au frais: env. 1 h

3 dl de jus d'orange
1 c. s. de jus de citron
50 g de sucre
2 c. s. de maïzena
2 jaunes d'œufs frais
1 blanc d'œuf frais
1 pincée de sel
2 c. s. de sucre
3 dl de lait

1. Mélanger au fouet le jus d'orange et tous les ingrédients, jaunes d'œufs compris, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un grand bol, laisser refroidir, mettre env. 1 h à couvert au frais.
2. Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille.
3. Faire chauffer le lait dans une grande casserole. Prélever 4 quenelles de neige à l'aide de deux cuillères à soupe, déposer sur le lait, laisser pocher au seuil de l'ébullition env. 8 min à découvert sur feu doux. Retirer les quenelles avec une écumoire, dresser sur la crème.

Portion: 166 kcal, lip 4 g, glu 31 g, pro 3 g

Recette Betty Bossi
Desserts aériens & légers / 2015
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch