



Crème à l'orange Java

Une idée exclusive de dessert HUG

Recette pour env. 30 Dessert Tartelettes Royales Choco

Ingrédients

30	Dessert Tartelettes Royales chocolat
150 g	lait
30 g	sucre
20 g	poudre de crème vanille
100 g	jaune d'œuf
2	zestes d'orange, râpés
80 g	jus d'orange
3 feuilles	gélatine
50 g	blanc d'œuf
50 g	sucre



Préparation :

Porter à ébullition le lait avec le sucre et le zeste d'orange râpé. Mélanger le jus d'orange, la poudre de crème et le jaune d'œuf, verser dans le lait bouillant et porter à nouveau à ébullition. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Batre le sucre et le blanc d'œuf en neige et incorporer à la crème bouillante. Dissoudre ensuite la gélatine et mélanger à la crème. Placer au frais puis dresser dans les Dessert Tartelettes Royales au chocolat.

