



CREME A LA CLEMENTINE

Ingrédients :

- 1 litre de jus de clémentines pressées
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de maïzena
- 200 g de sucre en poudre

Réalisation :

Filter le jus de clémentines.

Dans une casserole à fond épais, casser les œufs, mettre les blancs de côté pour une autre recette.

Ajouter le sucre dans les jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajouter la maïzena en fouettant, verser ensuite le jus de clémentines en filet en remuant toujours.

Mettre la casserole sur feu doux et faire cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Répartir dans des ramequins et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

(Cette recette peut se faire avec du jus d'oranges pressées)