



## Crème de yaourt à l'orange

### Ce qu'il vous faut pour 4 personnes:

3 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide (6 fois le poids de gélatine en eau)

2 oranges

50 g de pâte d'amandes blanche

60 g de sucre glace

170 g de yaourt nature

12 cl de crème fraîche liquide fouettée

Commencez par zester les 2 oranges et à en retirer le jus. Vous coupez la pâte d'amandes en morceaux. Vous la mettez dans une casserole avec le jus et les zestes d'oranges. Vous y ajoutez le sucre glace et vous mélangez. Vous faites chauffer doucement tout en remuant pour que la pâte d'amandes fonde. Vous incorporez la gélatine essorée et le yaourt. Vous mélangez bien et retirez du feu. Le mélange doit maintenant refroidir jusqu'à ce qu'il paraisse tiède au doigt. Vous passez le mélange au tamis et conservez les zestes pour le décor final.

Vous incorporez à la maryse délicatement la crème fouettée dans le mélange à l'orange jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène. Vous versez la préparation dans des pots ou dans des verres. Vous les placez au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Au moment de servir, vous décorez les crèmes avec les zestes d'orange.

<http://moussetic.canalblog.com>

