

# Orange Curd, version TMX (Crème à l'orange)

Pour un pot de 500 g, environ :

3 jus d'orange (250 g environ)

120 g de sucre en poudre

45 g de beurre doux

1,5 CS de maïzena

3 CS d'eau

3 œufs



\*\*\*\*\*

- Presser 3 oranges et filtrer le jus dans une petite passoire, pour enlever le maximum de pulpe. Ca donnera une crème plus lisse.
- Dans le bol du Thermomix, mettre le jus, le beurre et le sucre. Régler 2 min / 60°C / V.2.
- Pendant ce temps, mélanger la maïzena avec un peu d'eau (3 CS) et ajouter les œufs. Battre le tout pour obtenir un mélange homogène.
- Verser la préparation aux œufs dans le TMX et mixer 5 sec / V.4.
- Régler ensuite 10 min / 80°C / V.2.
- Mixer, au final, en montant progressivement de 0 à 7, pendant 7 sec.
- Verser dans un récipient et mettre au frais, avant de déguster.

*On peut mettre moins de beurre (30 g) et de sucre (90 g), en fonction de l'acidité des oranges.*

