

Deuxième recette de crème aux œufs après celles aux éclats de pistaches. La base est inchangée, recette classique à la vanille dans laquelle je rajoute de l'extrait d'orange et des morceaux d'orange confite.

La recette pour 4 ramequins:

- 3 œufs (ou 160g)
- 40g de sucre
- 370g de lait
- 90g de crème liquide entière
- 1/2 càc de vanille en poudre
- 5 gttes d'extrait d'orange
- 3 càc de morceaux d'orange confite

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la vanille. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier, les œufs avec le sucre, puis ajouter la crème liquide et l'extrait d'orange. Mélanger.

Verser dessus le lait vanillé tiédi. Battre le tout au fouet à main puis remplir les ramequins.

Dans chacun des ramequins verser 1/2 càc de morceaux d'orange confite.

Enfourner à 190°C pendant 45 min dans un bain-marie. Quand une pellicule commence à se former à la surface des crèmes, ouvrir la porte du four et rajouter des petits morceaux d'orange confite sur le dessus.

A la sortie du four, faire un bain d'eau bien froide et plonger les ramequins dedans.

Conservation au réfrigérateur.

Servir bien froid.

Astuces : je vous conseille de toujours peser l'intégralité de vos ingrédients, y compris les œufs, car la pâtisserie ne tolère pas l'approximation à l'inverse de la cuisine!!

D'autre part, ce genre de dessert ne peut pas être réalisé avec une crème allégée sinon elle serait pleine d'eau et ne figerait pas bien au refroidissement.

