

Crèmes au lait et zestes d'oranges – Femme actuelle n° 1596 du 27 avril 2015



Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min – 6 personnes – Simple et économique

1 orange non traitée - 3 œufs - 40 cl de lait - 200 g de sucre en poudre - 1/2 citron

Réalisez dans une casserole un caramel blond avec 130 g de sucre, 5 cuillères à soupe d'eau et un filet de jus de citron.

Versez hors du feu peu à peu 5 cuillères à soupe d'eau froide dans le caramel. Mélangez, faites reprendre l'ébullition, puis versez ce caramel dans 6 ramequins.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Prélevez sur l'orange un large ruban de zeste. Mettez-le dans une casserole avec le lait. Portez à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 5 min. Retirez le zeste d'orange.

Fouettez dans un saladier les œufs avec 70 g de sucre. Ajoutez le lait tiédi et le jus de l'orange, en fouettant vivement. Versez dans des ramequins. Couvrez-les d'une feuille d'aluminium. Faites cuire au bain-marie au four 25 min. Servez tiède ou froid, parsemé du reste des zestes d'orange et de citron très finement râpés.