

Petits pots de crème à l'orange



Pour 2 personnes:

- 2 oranges 1/2 (la moitié restante servira pour la déco ou sera juste mangée telle quelle)
- 1 oeuf + 1 jaune
- 5 g d'édulcorant de cuisson (ou 50 g de sucre)
- 20 g de beurre
- 5 cl de crème liquide

Préchauffer le four à 150° et faire bouillir de l'eau pour le bain-marie.

Presser les oranges et mettre le jus dans une casserole. Ajouter le sucre, le beurre ramolli, l'oeuf battu, le jaune et la crème.

Faire épaissir à feu doux pendant environ 5 min en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet.

Verser dans des ramequins et placer ceux-ci dans un plat à four rempli d'eau bouillante. Faire cuire pendant 45 min.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au moins 3 h.

