

Orange Curd

Ingrédients :

90g de beurre
70-100g de sucre (on peut réduire)
30g de sucre vanillé
4 œufs entiers
200g de jus d'orange
Zeste de 1 orange



Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix. Programmer 10 Minutes à 90° à vitesse 2.

En fin de cuisson, mixer quelques secondes à vitesse 9, avant de verser dans des verrines et laisser refroidir.

Décoration :

Dans la recette d'origine, Chef Damien met de la chantilly, des décors sucrés colorés...

Pour ma part, il me restait de la gelée d'orange que je ne voulais pas jeter après avoir préparé des tranches d'oranges confites pour garnir mon pain d'épices. J'en ai mis une petite touche sur chaque verrine refroidie et c'était vraiment délicieux.

Source de la recette d'origine:

http://www.750g.com/fiche_de_cuisine.2.123.74309.htm

Moulin de Record - Gîtes & Chambres d'Hôtes - 81260 Le Bez - France

Tél.: +33(05).63.73.02.88 - moulin.de.record@gmail.com

RCS Castres 399 015 502 00020 APE 5520Z

www.gite-tarn.eu - <http://www.facebook.com/MoulinDeRecord>

