



***Magnifique dessert tres facile à réaliser et délicieux et plein d'énergie.***

### ***Crème mousse orange***

- 100g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 125 g de beurre ramolli
- 200 ml jus d'orange

### ***Crème orange***

- 400 ml de jus d'orange
- 100 g de sucre en poudre
- 2 c à soupe de maizena



### **Préparation**

***Pour 6 coupes environs et vous pouvez toujours diviser les quantités.  
A défaut des oranges vous pouvez utiliser du 100 % jus sans sucre ajouté.***

### **Crème mousse orange**

*Battre légèrement les oeufs.*

*Mettre tout les ingrédients de la crème mousse sauf le beurre dans un bol et au bain marie.*

*Faire cuire sur feu sans cesser de remuer jusqu'a ce que la crème s'épaissit.*

*Retirer et laisser un peu tiédir et rajouter le beurre en morceaux ( utiliser un mixeur pour faire pénétrer le beurre sinon si la crème est toujours tiède , le beurre va fondre).*

### **Crème orange**

*Mettre tout les ingrédients dans une casserole et sur feu doux remuer jusqu'a ce que le*

*mélange s'épaissit.*

*repartir la préparation encore tiède dans les coupes.*

*Laisser un peu refroidir pour faire tenir la crème.*

*Rajouter la mousse d'orange par dessus.*

*Mettre au frais.*

*Au moment de servir décorer avec un petit morceau d'orange ou autre.*



Bonne dégustation.