

Crème aux clémentines



Pour 4 personnes (4 verres ou 8 petites verrines)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 2 clémentines bio
- 1/2 l de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 70 g de sucre
- 20 g de Maïzena
- 1 c à soupe de liqueur de mandarine (facultatif)

Prélevez les zestes d'une clémentine. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les zestes à feu doux.

Dans un saladier fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez la Maïzena et le jus des deux clémentines et continuez de fouetter. Versez le lait bouillant petit-à-petit toujours en fouettant.

Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Vous devez normalement obtenir une crème plus épaisse que la crème anglaise mais plus fluide qu'une crème pâtissière.

En fin de cuisson, ajoutez la liqueur de mandarine si vous avez choisi d'en mettre.

Versez dans des verres ou des petites verrines.

Mettez au frais jusqu'au moment de servir.