

CRÈME RENVERSÉE AU GRAND MARNIER

Juillet 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 orange bio
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 6 œufs
- ★ 17 morceaux de sucre N° 4 (105 g)
- ★ 2 cuillères à soupe de Grand Marnier (2,5 cl)

Ustensiles : 3 Casseroles, Jatte, Passoire, Moule à manqué ou à soufflé de 20 cm de diamètre, Grand plat à four, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,50 € (soit 0,63 € par personne)



Recette :

Brosser l'orange sous l'eau courante, l'essuyer et prélever les zestes. Verser le lait dans une casserole, ajouter les zestes et porter à ébullition. Arrêter la cuisson et laisser reposer à couvert. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) une dizaine de minutes. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau, et maintenir à frémissement. Dans une petite casserole mettre les morceaux de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau et chauffer jusqu'à obtenir un caramel blond (Ne pas laisser trop brunir sinon le caramel devient amer et masque le goût d'orange). Le verser dans un moule à manqué ou à soufflé de 20 cm de diamètre et le répandre sur le fond et sur 2 cm de hauteur des bords.

Dans une jatte casser 3 œufs et ajouter les jaunes des 3 autres. Battre au fouet et ajouter le sucre en poudre et le Grand Marnier. Bien homogénéiser. Verser le lait chaud progressivement à travers une passoire en remuant. Transvaser cette crème dans le moule caramélisé. Dans un grand plat à four verser l'eau chaude, y placer le moule et enfourner ce bain-marie pour 30 minutes en veillant à ce que la crème ne bout à aucun moment. Laisser la crème refroidir hors du four et mettre au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Démouler au moment de consommer.

Boisson :

Un vin blanc moelleux du Val de Loire : Bonnezeaux ou Coteaux du Layon servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.