**Œufs à la neige à l'orange**



* 15 min de préparation
* 10 min de cuisson

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 40 cl de jus d'orange
• 1 orange non traitée
• 2 blancs d’œufs
• 120 g de sucre
• 30 g de Maïzena
• sel

**Etapes de préparation**

1 Préparez la crème à l'orange. Mélangez 80 g de sucre et la Maïzena dans une casserole, délayez avec le jus d'orange froid. Portez à ébullition et laissez bouillir 1 min en mélangeant. Laissez refroidir.

2 Fouettez les blancs d’œufs en neige avec 1 pincée de sel. Ajoutez le sucre restant et continuez à les battre 1 min.

3 Formez 4 grosses quenelles avec 2 cuillères. Déposez-les à la surface de l’eau frémissante dans une casserole, laissez pocher 3 min, en les retournant à mi-cuisson.

4 Rincez l’orange et détaillez le zeste en filaments. Plongez-les 1 min dans de l’eau bouillante. Egouttez-les.

5 Déposez les blancs en neige sur la crème à l’orange, parsemez de zestes d’orange et réservez au frais jusqu’au moment de servir.