

CRÈME D'AMANDE À L'ORANGE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 55 minutes

Temps de repos : 6 heures 30



Ingrédients

- 4 petites oranges
- 100 g d'amandes concassées
- 4 g d'arôme d'amande amère
- 500 ml de crème liquide 30%
- 500 ml de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 240 g de sucre semoule
- 40 g de sucre glace
- 10 g de farine
- Une noix de beurre

Faites bouillir le lait avec la crème liquide et l'arôme d'amande. Dans un saladier, avec le batteur électrique, fouettez les jaunes d'œufs + l'œuf entier avec la moitié du sucre puis incorporez doucement le mélange au lait-crème bouillant. Laissez reposer 30 mn.

Préchauffez le four à 100°C

Versez la préparation dans 4 moules et mettez-les au four pour 40 mn à 100°C. Une fois la cuisson terminée, les réserver 6 h au réfrigérateur.

Pelez les oranges, détachez les quartiers et prélevez les suprêmes. Mélangez le reste du sucre, le beurre, les amandes concassées, le sucre glace et la farine. Etalez le mélange sur une plaque et mettez au four à 180°C, jusqu'à obtenir un crumble bien doré, (5 à 7mn) sortez-le du four et laissez-le refroidir totalement. Disposez vos suprêmes d'orange sur la crème et saupoudrez avec le crumble avant de servir.

Astuce : vous pouvez réaliser cette recette avec de l'arôme de pistache et réaliser un crumble de pistache.