

# Crème brûlée à l'orange

## INGREDIENTS (4 PERSONNES)

- 3 oranges
- 4 jaunes d'œufs
- 25cl de lait
- 35g de sucre



## PREPARATION

Presser les 3 oranges. Faire réduire le jus d'orange. Clarifier les œufs pour ne garder que les jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre et les blanchir. Ajouter le lait au jus d'orange réduit. Verser le lait d'oranges sur les œufs. Ajouter le sucre cassonade sur le dessus

Cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 100°-110°.