



Pour 4 personnes
15 min de préparation
5 min de cuisson
1 h de repos
au minimum

10 clémentines

1 orange

4 cuil. à soupe
de miel

1 blanc d'œuf
extra-frais

30 cl de crème allégée

3 sachets de sucre
vanillé

Matériel

Batteur électrique



Crème légère aux agrumes

À la fin d'un repas de famille,
cette crème aux agrumes va réveiller
vos papilles !

1 Pelez et détachez entièrement les quartiers
de clémentines, placez-les dans un saladier.

2 Pressez l'orange et recueillez le jus dans
une casserole. Ajoutez le miel et portez à ébullition.
Versez le contenu brûlant sur les clémentines.
Placez la préparation au réfrigérateur pendant
1 h au minimum.

3 Montez le blanc d'œuf en neige avec le sucre
vanillé jusqu'à l'obtention d'une meringue bien ferme.
Incorporez délicatement la crème allégée au blanc
en neige.

4 Dans une verrine, disposez en premier les quartiers
de clémentines et recouvrez avec le mélange de crème.
Replacez au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

*Choisissez de préférence les clémentines
à feuilles, qui sont les meilleures !*

