

metro



Tartelettes gourmandes à l'orange

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

24 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:22 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 4 Orange

- 3 Jaunes d'oeufs

- 45 ml (3 c. à soupe) Fécule de maïs

- 250 ml (1 tasse) Lait

- 250 ml (1 tasse) Crème 15 %

- 80 ml (1/3 tasse) Sucre

- 15 ml (1 c. à soupe) Grand marnier

- 24 Croûtes à tartelettes commerciales, cuites

- 12 Cerises marasquin, coupées en deux

Préparation

Prélever le zeste d'une orange ; réserver. Peler à vif les 4 agrumes et les tailler en suprêmes ; réserver.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs et la fécule ; réserver.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et le sucre. Fouetter et retirer du feu.

Incorporer en fouettant 250 ml (1 tasse) au mélange d'oeufs. Verser ensuite dans la casserole et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la préparation bouillonne. Retirer du feu.

Ajouter le Grand Marnier et le zeste ; tiédir.

Répartir la crème pâtissière dans les tartelettes, garnir avec les suprêmes d'orange et les cerises marasquin.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

