

Crème à la clémentine

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 241.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.38

Les ingrédients

- 2.0 u Clémentine
- 2.0 u Oeuf
- 8.0 u Fromage frais
- 70.0 gr Crème Fraiche 30pc
- 60.0 gr Sucre en poudre
- 2.0 p vanille (extrait)

Préchauffez le four à 150°C (Th5)

Préparation des zestes de clémentines

Prélevez 2 rubans de zestes de clémentine. Émincez les en fines lanières et plongez-les dans de l'eau bouillantes pendant 2 minutes. Égouttez-les.

Préparation de la crème

Dans un blender, mélangez: les carrés frais avec les oeufs, la crème, la vanille et les zestes de clémentines (vous pouvez mettre à la place de la fleur d'oranger: 1cc), mélangez bien, puis ajoutez le sucre. Mélangez de nouveau.

Versez cette préparation dans des ramequins individuels.

Cuisson

Enfournez 45 minutes.

Laissez refroidir complètement, puis mettez au frais avant de servir.

Présentation

Au moment de servir, pelez les clémentines et séparez les en quartiers, répartissez les sur la crème. Succès assuré !