

Crèmes brûlées à l'orange

Bonjour à toutes et tous

Hiver oblige, l'[orange](#) s'invite dans nos desserts et gourmandises. Elle apporte parfums, notes acidulées ou sucrée et souvent du moelleux. Dernièrement, en voyant passer des crèmes brûlées sur mes blogs de cuisine favoris, je me suis promis de tester une crème brûlée orange. La crème brûlée c'est LE bon plan dessert : 5 minutes de préparation, une cuisson four sans intervention, 5 minutes de caramélisation, et hop c'est prêt. Pour les repas de famille ou entre amis, c'est clairement le petit dessert qui ultra pratique et passe partout.

C'est un week-end à l'occasion d'un repas en famille élargi que je les ai tenté. A la dégustation, mes crèmes brûlées ont régalié toute la famille : c'était à la fois frais et tiède, ultra crémeux et légèrement croustillant, avec ce goût subtil d'orange. Après les galettes, cela permet de finir un repas un peu plus légèrement.

J'avais donc envie de partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira.



Crème brûlée à l'orange

Recette : Crèmes brûlées à l'orange

Saison de la recette : Décembre à mars

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la crème à l'orange

- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- Zestes d'une orange + jus d'une demi orange;
- 200 g de crème fraîche
- 150 ml de lait

Pour la caramélisation / aspect crème brûlée

- 20-25 g de sucre pour la caramélisation
- (facultatif) tranches d'oranges pour la décoration

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la crème

- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajoutez le reste des ingrédients (zestes et jus d'orange, crème, lait) puis fouettez le tout pour bien homogénéiser.
- Versez la crème dans de fins ramequins, puis mettez au four pour 1 heure à 100°C. A l'issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide mais tremblottante au centre. Si elle n'est pas cuite, poursuivez pour 15 minutes.
- Réservez au frais pendant 4 heures minimum.

Étape 2: Juste avant de servir

- Saupoudrez les crèmes de sucre puis caramélisez le dessus soit à l'aide d'un chalumeau, soit avec la fonction grill de votre four (dans ce cas, mettez bien les crèmes sur les étages supérieurs de votre four, et

vérifiez la cuisson « temps réel », cela peut aller très vite).

- Décorez de quarts d'oranges et servez aussitôt.
-

Astuces :

- Plus gourmand : us pouvez aussi proposer des petits biscuits type cigarette russes ou tuiles amandes avec cette crème brûlée orange si vous souhaitez apporter plus de raffinement.
 - Variantes : Variez les saveurs en utilisant de la clémentine, du citron, ou des épices à pain d'épice
 - Conservation : Ces crèmes se conservent jusqu'à 48H au frais.
-