

Crèmes brûlées à l'orange (le dessert facile)

Bonjour à tous,

Cette semaine sur le blog aura été très gourmande car après un [nutella maison](#) pour le petit déjeuner, une brioche croustillante aux pommes, je vous retrouve ce matin pour une nouvelle idée sucrée ! Cette recette n'est pas anodine car c'est ma participation au petit jeu culinaire « recettes autour d'un ingrédient » #25 initié par [Samar](#) et [Soulef](#), et encadré ce mois-ci par Jackie de « [Jackie cuisine](#)« .

Hiver oblige, Jackie nous as choisi un thème de saison : les agrumes. [Citrons jaunes](#), [orange clémentines](#), mandarines, citron verts, les possibilités étaient vastes. Un peu égoïstement, je me suis orientée sur une recette à l'[orange](#), saveurs qui me tentaient depuis longtemps. C'est en voyant passer des crèmes brûlées sur mes blogs de cuisine favoris que j'ai sélectionné cette idée de dessert tout en gourmandise et en simplicité. 5 minutes de préparation, une cuisson four sans intervention, 5 minutes de caramélisation, et hop c'est prêt. LE bon plan dessert.

A la dégustation, mes crèmes brûlées ont régalé toute la famille : c'était à la fois frais et tiède, ultra crémeux et légèrement croustillant, avec ce goût subtil d'orange. Bref, la petite gourmandise qui termine bien un repas ☐

Voici donc la recette, en espérant qu'elle vous plaira !

~~~~~



~~~~

Recette : Crème brûlée à l'orange

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes (4 petits ramequins)

Pour la crème à l'orange

- 4 jaunes d'œufs
- 60 gr de sucre
- Zestes d'une [orange + jus d'une demi orange](#);
- 200 gr de crème fraîche
- 150 ml de lait

Pour la caramélisation / aspect crème brûlée

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

Réalisation

Etape 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 tremblotante 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.

~~~~~

**Suggestions Maison** : Autres petits desserts aux agrumes

#### [Petits \(ultra\) moelleux à l'orange](#)



#### [Salade d'agrumes au rhum et madeleine clémentine](#)



~~~~~

Après la crème brûlée orange..

Si vous souhaitez d'autres idées autour des agrumes, voici la liste des participantes à :



Recette autour d'un Ingredient

- 1- Catalina : leblogdecata.blogspot.fr Biscuit aux clémentines
- 2 – Christelle : <http://christelle56.over-blog.com> Biscuits presse-agrume à l'orange curd.
- 3 – Sophie : latendresseencuisine.com Cake à l'orange et au citron
- 4 – Michelle : <http://plaisirs-de-la-maison.com> Cake au confit d'agrumes
- 5 – Martine : kilometre-0.fr Carré citron coco
- 6 – Amal : <http://www.lacuisinedeamal.com> Confiture de kumquats
- 7 – Isabelle: <http://www.quelquesgrammesdegourmandise.com/> Crème au citron et au chocolat blanc
- 8 – Céline : <http://uneabeilleencuisine.wordpress.com> Crème pamplemousse
- 9 – Florence : <http://aufilduthym.fr> Crèmes brûlées à l'orange
- 10 – Gaëlle : <http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com> Crêpes à la clémentine
- 11 – Sylvie : <http://latabledeclara.fr> Gâteau à l'orange
- 12 – Séverine : <http://mamancadeborde.com> Gâteau à l'orange sans gluten
- 13 – Marion : cuisine.chez-la-marmotte.fr Gâteau orange et pavot
- 14 – Aurélie : <http://yellowmustard5.blogspot.be> Jus d'oranges chaud aux épices
- 15 – Jackie : www.jackiecuisine.com Kumquats confits
- 16 – Sandrine : <http://bricolagesandrin.canalblog.com> Lemon curd meringué
- 17 – Samia: Marmelade d'orange à la vanille express
- 18 – Muriel : <http://petites-marmites.com> Miel aux écorces de pamplemousses
- 19 – Laurence : <https://plaisiretequilibre.wordpress.com> Mousse de saumon à l'orange
- 20 – Laety : <http://laetycuisine.over-blog.com/> Muffins clémentine et chocolat
- 21 – Rosa : <http://rosaculinaire.canalblog.com> Orange au miel et à la cannelle

- 22 – Émeline: <https://vitefaitbien cuisine.wordpress.com> **Pamplemousse
caramélisé à la vanille**
- 23 – Coco de Nice : <http://cuisinenfolie.blogspot.fr/> **Pilons de poulet
rôtis aux deux citrons**
- 24 – Annyvonne : <http://lesdelicesdethithoad.over-blog.com> **Pizza aux
clémentines**
- 25 – Salima : cestsalimaquicuisine.over-blog.com **Salade d'agrumes**
- 26 – Samar: <http://www.mesinspirationsculinaires.com> **Salade d'agrumes
aux pamplemousses**
- 27 – Delphine : ohlagourmandedel.com **Salade de Truite fumée et
Pamplemousse rose.**
- 28 – Babeth: <http://www.babethcuisine.blogspot.fr> **Soupe de carottes à
l'orange**
- 29 – Danielà : <http://quelquepartenprovence.com> **Tarte à l'orange et
orange confite**
- 30 – Michèle : croquantfondantgourmand.com **Tarte au citron du Chef**
- 31- Soulef : <http://amourdecuisine.fr> **Tarte génoise chocolat/orange**
- 32 – Julie : <http://passioncuisinedejulie.fr> **Tiramisu au citron et
spéculoos**
- 33 – Christelle : <http://lacuisinedepoupoule.com> **Verrine de tarte au citron
déstructurée**
- 34 – Dyen: <http://www.toutsimplementfaitmaison.com> **Flan fraise
/citron**
- 35 – Gabrielle: petite-cuilliere-et-charentaise.blogspot.fr **Millefeuille au
citron**
- 36 – Fabienne : <http://famoh.net> **Lemon curd au micro onde**
- 36 – Natly : <http://www.cuisine.voozenoo.fr/> : Rotelles au thon sauce
citron.

Mots clés : [crème](#), [crème brûlée](#), [orange](#), [dessert](#), [cuisine facile](#), [cuisine végétarienne](#)