

ET SI ON CUISINAIT ?



LES AGRUMES



MOUSSE AU PAMPLEMOUSSE



ÉTAPES

- Rincer le pamplemousse et râpez finement la moitié de son zeste au-dessus d'un saladier.
- Ajoutez le fromage blanc et le sucre et fouettez le mélange.
- Dans un autre saladier, mélangez la crème fraîche très froide jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse puis incorporez-la délicatement dans la préparation au fromage blanc.
- Epluchez le pamplemousse à vif et séparez les quartiers entre les membranes.
- Réservez 2 quartiers.
- Répartir les quartiers de pamplemousse dans 2 verrines puis recouvrir de la préparation au fromage blanc.
- Décorez d'1 quartier de pamplemousse et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

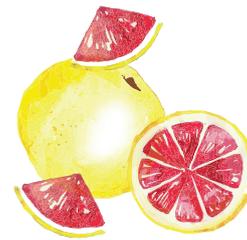
POUR 2 PERSONNE

INGRÉDIENS :

- 1 pamplemousse,
- 200g de fromage blanc
- 5cl de crème fraîche entière liquide
- 20g de sucre



TARTE À L'ORANGE



ÉTAPES

- Dans un saladier, versez la farine puis faire un puits au centre.
- Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux et mélangez avec 2 fourchettes mises dos à dos afin d'obtenir un sablage grossier.
- Ajoutez progressivement l'eau légèrement salée pour obtenir une pâte lisse et homogène mais non collante. Formez une boule et placez-la dans un film alimentaire avant de la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
- Beurrez et farinez votre moule à tarte.
- Sortez la boule de pâte et saupoudrez-la de 2 cuillères à soupe de farine.
- Etalez la pâte et placez-la dans le moule.
- Rincez les oranges et pressez-les pour obtenir 300ml de jus.
- Prélevez le zeste d'1 orange et réservez-le.
- Délayez la Maïzena dans le jus d'orange puis faites épaissir sur feu doux.
- Hors du feu, ajoutez les œufs 1 à 1 et mélangez.
- Incorporez le sucre et le zeste d'orange.
- Mélangez de nouveau et versez la préparation sur la pâte.
- Faire cuire pendant 30 minutes.
- Quand la tarte est refroidie, placez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 3 à 4 oranges (300ml de jus et 1 zeste),
- 120g de farine (+ - 2 cuillères à soupe + pour le moule),
- 60g de beurre (+ pour le moule), environ 30ml d'eau
- 3 cuillères à soupe rases de Maïzena
- 3 œufs
- 60 g de sucre en poudre,
- une pincée de sel