**Mousse à l’orange**

Pour 4 ou 5 ramequins

* 3 oranges bio
* 75 g de sucre en poudre
* 15 g de maïzena
* 3 oeufs
	1. Presser le jus des oranges dans une casserole et y ajoutez les zestes.
	2. Y ajouter le sucre en poudre et la maïzena. Bien mélanger.
	3. Ajouter les jaunes dans la casserole et réserver les blancs.
	4. Faire cuire à feu moyen tout en remuant constamment jusqu’à ébullition.

Maintenir l’ébullition deux minutes et verser dans un récipient.

Laisser tiédir à température ambiante pendant environ 1 heure.

* 1. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la crème tiède. Répartir dans les ramequins.
	2. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ; ou faire la veille !