



## CREME A LA CLEMENTINE

### Ingrédients :

- 1 litre de jus de clémentines pressées (ou jus d'orange)
- 4 d'œufs
- 40 g de maïzena
- 200 g de sucre en poudre

### Réalisation :

Filter le jus de clémentines.

Dans une casserole à fond épais, casser les œufs, Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajouter la maïzena en fouettant, verser ensuite le jus de clémentines en filet en remuant toujours.

Mettre la casserole sur feu doux et faire cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse.

Répartir dans des ramequins et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

(Cette recette peut se faire avec du jus d'oranges pressées)