

# CRÈMES AUX ŒUFS ET CAMEL À L'ORANGE

Octobre 2003 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 1 orange
- ★ 80 cl de lait demi-écrémé
- ★ 350 g de sucre en poudre (150 + 200)
- ★ 6 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de Grand Marnier (2,5 cl)

Ustensiles : 3 casseroles, Bol, Bouteille à col large, 8 ramequins, Grand plat en terre, Fouet

Préparation : 15 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,10 € (soit 0,39 € par personne)



## Recette :

Couper l'orange en deux et en extraire le jus, le réserver. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) une dizaine de minutes. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau, et maintenir à frémissement. Dans une petite casserole mettre 200 g de sucre et le jus d'orange et chauffer jusqu'à obtenir un caramel blond (Ne pas laisser trop foncer sinon le caramel devient amer et masque le goût d'orange). Le verser dans le fond des ramequins et mettre ceux-ci au réfrigérateur.

Dans une casserole mettre 4 œufs entiers et ajouter les jaunes des 2 autres (que l'on casse un par un dans un bol). Battre en omelette au fouet sur feu très doux, ajouter 150 g de sucre en poudre et le lait petit à petit sans cesser de remuer. Bien homogénéiser, mettre dans la bouteille et secouer pendant 2 minutes. Ajouter le Grand Marnier et secouer à nouveau 30 secondes. Transvaser cette crème dans les ramequins caramélisés. Dans un grand plat en terre cuite verser l'eau chaude, y placer les ramequins et enfourner ce bain marie pour 50 minutes en veillant à ce que la crème ne bout à aucun moment.

Laisser la crème refroidir hors du four et mettre au réfrigérateur pour au moins 1 heure. Consommer soit directement dans le ramequin soit renversé sur une assiette.

## Boisson :

Un Vouvray pétillant servi à 9°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.