

Crème de mandarines



Introduite en Europe au XIX^{ème} siècle, l'aromatique mandarine est née aux confins de l'Asie... son nom proviendrait de la sa couleur qui était celle des robes portées par les Mandarins.

Ingrédients

8 mandarines

le zeste de 2 mandarines

4 jaunes d'œufs

125 grammes de sucre pour la crème

125 grammes de sucre pour les zestes

100 grammes de beurre ramolli

Préparation

1. Presser les mandarines et filtrer le jus, de façon à obtenir 2.5 dl.
2. Faire blanchir le zeste de mandarine dans de l'eau bouillante, puis égoutter.
3. Verser le sucre dans une casserole puis ajouter 2 cuillers à soupe d'eau et faire fondre à feu doux. Ajouter les zestes et laisser confire pendant environ 15 minutes et réserver.
4. Pour préparer la crème, mettre les jaunes d'œufs dans une casserole, ajouter le sucre et le jus de mandarine. Faire cuire à feu doux pendant 10 minutes en remuant sans cesse. La crème doit épaissir. Retirer du feu, laisser tiédir en tournant de temps en temps. Incorporer le beurre à la préparation.
5. Fouetter vigoureusement la crème de 5 à 6 minutes afin de la rendre homogène et légère, puis rajouter les zestes. La verser dans des coupes et garder au frais avant de servir.

Bon appétit!