

Mousse d'orange

Aujourd'hui, Poldi vous présente une de ses recettes préférées :
La mousse d'orange.

C'est très facile et vous avez besoin de très peu d'ingrédients, génial non ?

Allez, c'est parti !

Vous avez besoin de :



- Plusieurs oranges
(on aura besoin de 500ml)
- 7 feuilles de gélatine incolore
- 1 bol d'eau froide
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
(ou plus 😊 selon votre envie)



- Une râpe à fromage
- Un presse agrume
- Un batteur électrique
- Un fouet
- Une casserole
- Un verre doseur
- Un beau bol pour la mousse

Vous avez tout ? Super !

On commence par tremper les feuilles de gélatine dans le bol d'eau froide et on les laisse dedans.

Mettez ceci de côté.



Pendant ce temps, pressez les oranges jusqu'à ce que vous obteniez 500ml de jus délicieux.



Profitez des peaux d'oranges pour râper la peau et conservez pour plus tard !
(C'est pour renforcer le goût d'orange.)



Appel aux talentueux maintenant :

Votre mission ? Séparez 3 œufs, mettez les blancs de l'œuf dans un petit bol et les jaunes dans un autre.

Montrez à Poldi comment vous faites !

Puis, dans une casserole, ajoutez les 500ml de jus d'orange, le râpé d'orange et 2 cuillères à soupe de sucre.

Mélangez bien tout, puis vous pouvez ajouter aussi les jaunes d'œuf.

Continuez à remuer !



Il est vraiment important que vous mélangiez bien tous les ingrédients avant qu'on puisse passer à la prochaine étape !



Placez votre casserole sur votre plaque et laissez cuire à feu moyen tout en remuant constamment jusqu'à ébullition.

Une fois ceci, on éteint notre plaque.



Enlevez les feuilles de gélatine de l'eau en les torchant afin qu'elles ne soient pas trempées d'eau.

Puis ajoutez les feuilles au mélange encore chaud.

Remuez bien jusqu'à ce que les feuilles se dissolvent complètement.



Versez le mélange dans un bol afin de laisser refroidir le mélange qui sent déjà très, très bon !

Mais attention, c'est encore chaud 😊



Pendant que le mélange refroidit, prenez déjà les blancs d'œufs et montez-les en neige.

Une fois que ceci est fait, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre et réutilisez de nouveau votre batteur électrique.





Contrôlez si votre mélange est froid.

Si c'est bon, alors incorporez délicatement les blancs battus dans le mélange tout en remuant.

Par contre, si le mélange est encore chaud, attendez encore un peu 😊

Versez le tout dans votre beau bol et placez-le dans votre réfrigérateur.

Il est important qu'il y soit au moins quelques heures avant dégustation !



Et voilà, le résultat :

Une délicieuse mousse d'oranges !

Poldi a voulu la décorer avant qu'on ne la goûte, vous pouvez faire de même avec de la peau d'orange ou des feuilles de menthe.

Bonne dégustation ! 😊