

Crème à l'orange TM 31

Ingédients

500 ml de lait demi écrémé
50 ml de jus d'orange fraîchement pressé
30 gr de farine
1 sachet de sucre vanillé
2 cc d'arôme d'orange
50 ml de crème liquide

Mettre dans le bol du TM tous les ingrédients **sauf la crème**

Programmer 10 mn à 90° vitesse 3

A la sonnerie ajouter la crème

Mixer 20 secondes vitesse 5

Verser la crème dans des verrines ou coupes

Laisser refroidir et mettre au frais quelques heures

Au moment de servir décorer de tranches d'oranges ou clémentines ou des biscuits **spéculoos écrasés**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>