

Crème express à l'orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 min.

Ingrédients:

- 6 petits-suissees
- 100 g de crème fraîche
- 50 g de sucre impalpable
- 1 orange

Recette:

- Bien malaxez le sucre impalpable avec les petits-suissees.
- Pressez l'orange et incorporez-le aux petits-suissees sucrés.
- Battez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange.
- Répartissez la crème à l'orange dans des coupes individuelles.
- Conservez au réfrigérateur et servez avec des petits gâteaux secs (tuiles ou boudoirs).