

Charlotte de biscuits cuillers à l'orange



Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 PCE	Biscuits cuillers pâtissiers aux oeufs 12,5 g DELOS	0017237
1	Jus d'orange	~
0.5 PCE	Citron	~
0.25	Sucre fin	~
4 PCE	Jaunes d'œufs	~
0.08	Maïzena	~
1 PCE	Gousse de Vanille	~
PM	Groseilles	~
PM	Myrtilles	~
PM	Agrûmes	~
PM	Zeste Orange	~

Étapes de préparation

- 1** La crème pâtissière à l'orange :
Portez à ébullition 750 ml de jus d'orange avec le sucre et les zestes d'orange. Ajoutez la vanille ouverte et raclée. Préparez l'appareil suivant en mélangeant les jaunes d'œufs et 250 ml de jus d'orange froid. Y ajoutez ensuite la Maïzena. Lorsque le jus d'orange bout, y versez l'appareil obtenu et mélangez le tout vivement au fouet. Laissez bouillir encore quelques instants. Réservez au frais pendant 2h la crème pâtissière à l'orange.
- 2** Montage du gâteau dans un cercle :
Disposer les biscuits autour et au fond du cercle. Pocher une couche de crème pâtissière à l'orange au fond. Disposer des biscuits et pocher une couche de crème

2

à pâtissière l'orange sur le dessus. Réserver au froid 4h minimum avant de servir.
Décorez de myrtilles, groseilles et agrûmes.