

Oranges givrées

Ingrédients (4 personnes):

4 oranges à jus, 1 blanc d'œuf, 1 citron, 100 g de sucre

Préparation:

Bien laver les oranges.

Découper un chapeau, le réserver. Avec une cuillère évider l'intérieur. Il faut qu'il soit très propre.

Mettre l'écorce et le chapeau au congélateur.

Recueillir tout l'intérieur dans le bol d'un mixeur. Mixer pendant une bonne minute pour obtenir un jus très crémeux. Réserver dans un saladier.

Presser le jus d'un citron et l'ajouter au jus d'orange.

Battre quelques instants le blanc d'œuf dans le robot, pour le rendre mousseux. Ajouter le sucre, puis le jus d'agrumes.

Ressortir les oranges du congélateur. Les garnir de la préparation. Verser le reste de préparation dans récipient en plastique. Remettre le tout au congélateur.

Au bout d'environ trois heures, ressortir les oranges. Prélever un peu de la préparation restante pour bien finir de remplir les oranges, en réalisant un petit dôme sur le dessus avec une cuillère à café.

Remettre les chapeaux.

Laisser encore au moins une heure au congélateur... puis déguster.

QT'M LE BIO