



Petits moelleux à l'orange

Ingredients

2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
1 orange
4g de levure chimique
110g de farine

Curd à l'orange

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
60g de sucre
1 cuillère à soupe de maïzena
1 orange
50g de beurre

Glaçage royal

120g de sucre glace
30g de crème liquide entière

Étape de la recette

- Pour 8 moelleux -

Préchauffer le four 170

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Incorporer le zeste et le jus de l'orange

Puis verser le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans les moules

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Curd à l'orange

Prélever le zeste de l'orange et le frotter avec le sucre

Fouetter l'oeuf, le jaune et le sucre ensemble

Verser le jus de l'orange, la maïzena et mélanger

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Incorporer le beurre en petits morceaux et mélanger

Laisser refroidir

Glaçage royal

Mélanger ensemble le sucre glace et la crème liquide pour obtenir un beau glaçage royal

---> Si la préparation est un peu trop épaisse rajouter un peu de crème

---> Si la préparation est un peu trop liquide rajouter un peu de sucre glace

Tremper le haut des moelleux dans le glaage royal

Puis remplir la cavit de curd l'orange

Laisser au frais 30 minutes
