

## **MOUSSE AU SERE SAUCE ORANGE GRAND-MARNIER**

pour 4 personnes (recette facile)

### **Sauce à l'orange**

- 1 Orange Bio (zeste râpé au 2/3 de l'orange + tout le jus)
- 2 Oranges pelées à vif, quartiers à vif et coupées en dés
- 2 c.s. Sucre glace
- 2 c.s. Grand-Marnier

### **Mousse**

- 1 Jaune d'œuf
- 3 c.s. Sucre glace
- 250 g. Séré maigre (Coop Weight Watchers)
- 1 sachet Sucre vanillé
- 2 feuilles Gélatine ramollie dans de l'eau froide
- 2 c.s. Eau bouillante
- 1 Blanc d'œuf
- 4 Feuilles de citronnelle ou menthe

***Recette :***

### **Sauce à l'orange**

1. mélanger tous les ingrédients et laisser mariner 30 minutes à couvert
2. réserver 2 c.s. de liquide avec une passoire (pas de zeste)

### **Mousse**

1. faire mousser le jaune d'œuf avec tous les ingrédients jusqu'au sucre vanillé y compris
2. incorporer les 2 c.s. de jus de la sauce et mélanger
3. faire fondre la gélatine dans le peu d'eau bouillante, bien mélanger
4. battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer dans la mousse
5. répartir la mousse dans 4 verres, couvrir et laisser au frais pendant 2 heures
6. napper de sauce à l'orange et décorer avec la citronnelle

Février 2007 : Michel Divorne