



Respirez,  
on vous  
inspire !

## INGRÉDIENTS

- 1 pain d'épices
- ½ litres de jus d'orange Biocoop
- 2 œufs
- 40 g de sucre de canne complet
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 2 feuilles de gélatine
- 1 orange
- 1 citron

biocoop

# GÂTEAU DE PAIN D'ÉPICE À LA MOUSSE D'ORANGE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 12 h

1. Dans un bol, faire ramollir les feuilles de gélatine. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Prélever et râper les zestes d'un demi citron. Éplucher et découper 3 quartiers d'orange en petits morceaux. Réserver.

2. Dans une casserole, mélanger le sucre et la fécule. Ajouter progressivement le jus d'orange en mélangeant au fouet pour éviter les grumeaux puis incorporer les jaunes d'œufs. Faire épaissir la crème à feu moyen en remuant avec une spatule. Laisser bouillir 1 minute. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées l'une après l'autre et mélanger à chaque fois. Laisser tiédir

3. Dans un saladier, mélanger le jus d'orange, la fécule de pomme de terre, la

gélatine égouttée et les jaunes d'œufs. Fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe.

4. Batta les blancs d'œufs en neige bien fermes avec une pincée de sel et le sucre de canne puis y incorporer délicatement la crème à l'aide d'une spatule.

5. Tapisser le fond et les côtés d'un moule à cake de tranches de pain d'épices en faisant bien attention à ne pas laisser de jours. Verser la mousse à l'orange, ajouter les dés d'orange, les zestes et quelques morceaux de pain d'épices.

6. Recouvrir le gâteau de pain d'épices et le placer une nuit au réfrigérateur.

7. Démouler au moment de servir et déguster bien frais.

biocoop

Coquelicot