



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Gâteau mousseline à l'orange .



### Ingédients :

- 1 gros œuf
- 1 orange
- 10 g d'aspartam
- 3 blancs d'œufs
- 3 c.à.s d'édulcorant style Hermesetas
- 6 c.à.c de crème fraîche 11% MG
- 80 g de Maïzena

- Rincer l'orange sous l'eau chaude. Zester la peau, presser l'orange pour récupérer le jus
- Battre l'œuf entier avec l'aspartam afin d'obtenir un mélange mousseux et aérien
- Ajouter la Maïzena, l'édulcorant et la crème fraîche
- Verser le jus d'orange et le zeste, bien mélanger
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte
- Verser dans un moule à manquer et enfourner pendant 45 minutes environ à 180°C th. 6

### Conseil :

*Hors période de régime, utiliser du « vrai » sucre, et en plus grande quantité  
faire une crème anglaise avec les jaunes d'œufs restants, napper le gâteau*

