Crème de clémentine

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON	DURÉE TOTALE
1 tarte par exemple	**10 min**	**5 min**	**15 min**

Les ingrédients

- Le jus de 4 clémentines (environ 200 g)
- 3 jaunes d’œufs
- 60 g de sucre
- 25 g de Maïzena

La préparation

1. **Presser les clémentines.** Presser les quatre clémentines pour obtenir environ 200 g de jus.
2. **Chauffer le jus.** Verser le jus de clémentine dans une casserole et le faire chauffer.
3. **Blanchir les jaunes.** Pendant ce temps, dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre.
4. **Ajouter la Maïzena.** Ajouter la Maïzena et mélanger jusqu’à obtenir une préparation homogène.
5. **Verser le jus chaud.** Verser le jus de clémentine chaud sur le mélange, puis mélanger.
6. **Faire épaissir.** Remettre le tout dans la casserole. Cuire à feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu’à épaississement.
7. **Filmer et refroidir.** Filmer la préparation au contact et la laisser refroidir. À la crêperie, nous la servons froide.
8. **Mettre en poche.** Une fois refroidie, transférer la crème dans une poche à pâtisserie, comme nous le faisons à la crêperie.

> ### L’astuce de Mégane
>
> Cette préparation peut également servir de garniture pour une tarte à la clémentine, classique ou meringuée. Dans ce cas, inutile d’attendre son refroidissement : on peut la verser sur le fond de tarte et poursuivre la préparation au four.

> ### Conservation
>
> Nous la conservons au réfrigérateur pendant 72 heures maximum, après refroidissement.

Retrouvez cette recette et ses éventuelles mises à jour sur : https://lenazaire.fr/creme-de-clementine/