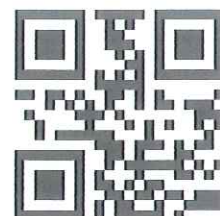


# Jus d'orange, par Romy

Plus riche en vitamines que n'importe quel jus d'orange du commerce !



Préparation : 15 min

Crudité



## Ingrédients

pour 4 personnes

6 oranges à jus

1 cuil. à soupe de sucre



## Préparation

Coupez les oranges en deux. Pressez-les pour en extraire le jus.

Étalez le sucre dans une petite assiette plate. Prenez un verre à service. Mouillez votre doigt dans une coupelle d'eau et passez-le sur le bord du verre, puis retournez le verre dans l'assiette pour sucrer son bord. Recommencez de même avec les autres verres.

Versez doucement le jus dans les quatre verres. Dégustez sans tarder.

---

## Ingrédients (6 personnes)

200g de sucre glace

140g de beurre

100g d'amandes en poudre

60g de farine

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

Zestes d'orange

Quelques écorces d'orange

### ÉTAPE 1

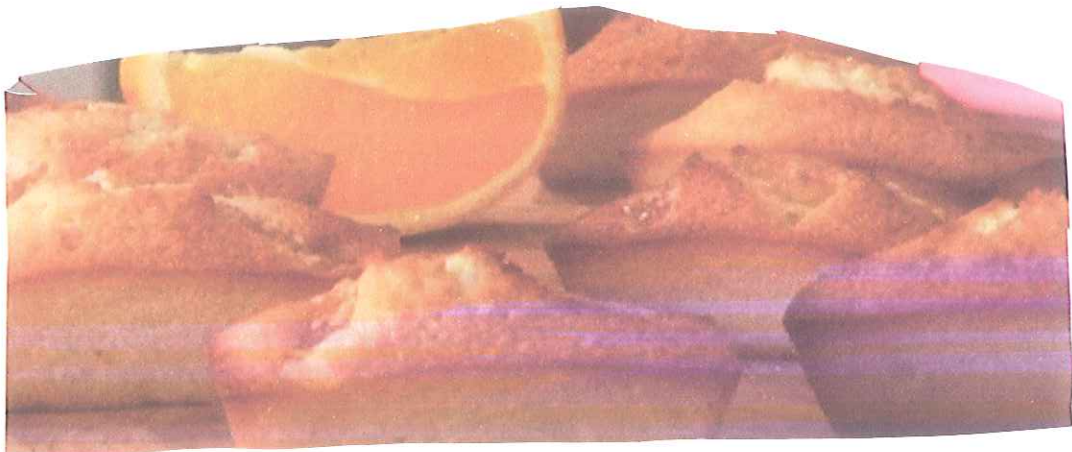
Préparez un beurre noisette. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il crépite. Quand il arrête de crépiter, le beurre noisette est coloré et prêt. Otez du feu.

### ÉTAPE 2

Mélangez les éléments secs : sucre glace, farine, poudre d'amandes et une pincée de sel. Mélangez bien.  
Ajoutez en une fois les blancs d'œufs.

### ÉTAPE 3

Ajoutez le beurre noisette avec ou sans les petits morceaux de noisettes selon votre goût. Mélangez.  
Ajoutez des zestes d'orange.



## L'orange gourmande

20 min



Pour 4 personnes

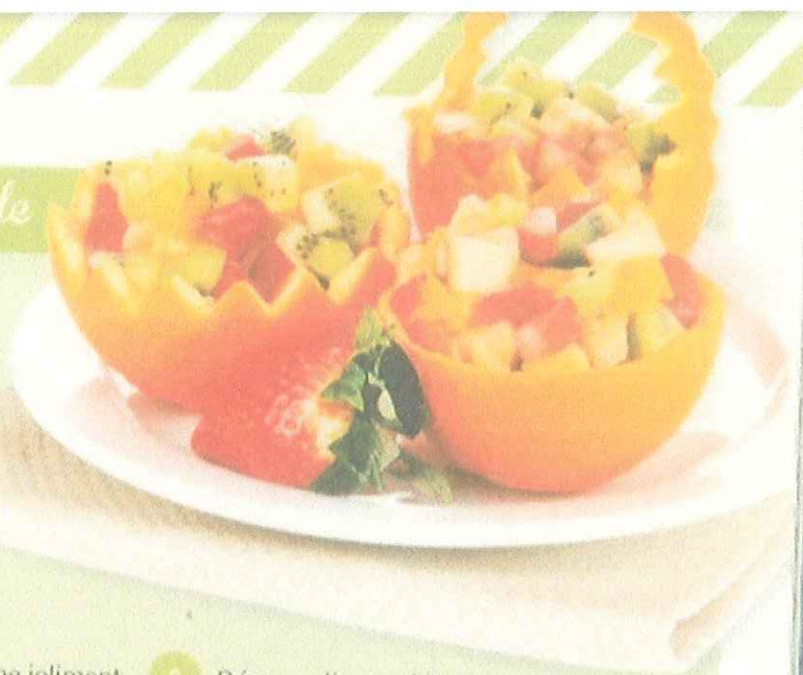
- 2 grosses oranges
- 250 g de fraises
  - 3 kiwis
  - 1 banane
  - 1 pomme

1 Avec l'aide d'un adulte, coupe joliment les oranges en deux, puis prélève la pulpe en veillant à ne pas abîmer les écorces.

2 Lave les fraises à l'eau claire, sèche-les sur du papier absorbant et enlève les pédoncules. Pèle les kiwis, la banane et la pomme.

3 Découpe l'ensemble des fruits en petits morceaux, sans oublier la pulpe des oranges, et mélange le tout dans un saladier.

4 Répartis le mélange dans les écorces d'orange évidées. Dispose-les dans une belle assiette et réserve au frais jusqu'au moment de servir.



# Gratin d'oranges



## INGREDIENTS

**4 oranges**

**2 œufs**

**90 g de sucre**

**20 g de beurre**

**1 cuillère de jus d'orange**

**Rapide à préparer !**

**15 mn de cuisson !!**

**Et c'est extrêmement bon !!!!**

## Tarte à l'orange sucrée

6 oranges

1 rouleau de pâte feuilletée

200 g de sucre

3 jaunes d'œuf

1 blanc d'œuf

2c à soupe de crème fraîche

Le zeste et le jus d'un orange

---

Commencez par préchauffer votre four à 180° (th6)

Epluchez et coupez en rondelles les oranges puis coupez ces rondelles en 2

L'étape la plus technique de la recette : préparez un appareil avec dans un saladier le sucre, les jaunes d'œufs, le blanc d'œuf, la crème fraîche, le zeste et le jus d'une orange. Mélangez ensuite bien le tout.

Versez l'appareil de votre tarte à l'orange sucrée et recouvrez-le ensuite de rondelles d'orange. Vous pouvez enfourner pendant 40 min.



## RECETTE ORANGE GIVREE



Facile



15 min



2 min



Bon marché

Pour combien de personnes  
cuisinez-vous ?

Etapes de préparation

⊖ 4 ⊕

- 1 Rincez les oranges et découpez un chapeau. Coupez également la base pour que les fruits tiennent debout. Évidez les oranges sans abîmer les écorces et placez les écorces et les chapeaux au congélateur.
- 2 Mixez la chair d'orange pour récupérer le jus et passez-le au tamis. Versez le jus dans une casserole, ajoutez le sucre et 10 cl d'eau puis portez à ébullition tout en mélangeant. Ôtez la casserole du feu et laissez refroidir.
- 3 Incorporez le blanc d'œuf battu puis placez au frais au moins 1 h. Faites prendre en sorbetière puis répartissez le sorbet dans les coques d'orange. Remplacez les chapeaux et servez.

- Oranges : 4
- Sucre : 100 g
- Blanc d'œuf : 1

Calories = Moyen

# GÂTEAU À L'ORANGE



## Ingrédients (8 personnes)

- 1 sachet de levure chimique
- 125g de sucre glace
- 175g de farine
- 3 œufs
- 175g de beurre mou + 25g pour le moule
- 175g de sucre en poudre
- 4 oranges

## Préparation

**ÉTAPE 1 :** Préchauffez le four à 160°.

**ÉTAPE 2 :** Râpez le zeste de deux oranges lavées, et pressez le jus d'une seule.

**ÉTAPE 3 :** Mélangez au fouet le beurre et le sucre en une crème lisse, incorporez les oeufs un à un. Ajoutez la farine, la levure, le zeste et le jus d'orange.

**ÉTAPE 4 :** Beurrez un moule. Versez -y la pâte, et faites cuire 40 à 45 mn en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau.

**ÉTAPE 5 :** Portez à ébullition le jus des 3 oranges restantes et le sucre glace, laissez frémir pendant 7 mn.

**ÉTAPE 6 :** Démoulez le gâteau et arrosez le avec le sirop. Servez à température ambiante.

## Gâteau Egyptien

### Ingrédients (6 personnes):

- 125g de farine
- 2 c à c de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 100 ml de jus d'orange
- 150g de beurre ramolli
- Zestes de 2 oranges
- 230g de sucre semoule

### Préparation :

1. Dans une jatte ajouter tous les ingrédients
2. Beurrer le moule et y verser la préparation
3. Placer dans le four préchauffé à 175 °C pendant 35 a 40 mn





# Canistrelli à l'orange

Préparation:

Cuisson Pour 6 personnes

300 g de farine de blé  
200 g de farine de châtaigne  
300 g de sucre  
1 sachet de levure chimique  
10 cl d'huile  
25 cl de jus d'orange  
le zeste d'une orange

Préchauffez le four à 180°C (Th.6)

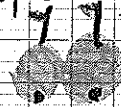
Mélangez les farines avec le sucre et la levure.

Creusez un puits au centre et versez l'huile et le jus d'orange.  
Malaxez l'ensemble avec les doigts. Ajoutez les zestes d'orange finement émincés et mélangez de nouveau.

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, déposez une seconde feuille sur le dessus et aplatissez l'ensemble avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des carrés réguliers et pas trop épais.  
• Enfournez et laissez cuire 30 min  
• Laissez refroidir avant de déguster.

## Conseil

Servir avec une sauce au chocolat pour y tremper les biscuits.



## GRATIN D'ORANGES SANGUINES A LA CREME ET A LA FLEUR D'ORANGER

### INGRÉDIENTS

4 belles oranges sanguines.	4 jaunes d'oeufs
30 cl de crème liquide entière	40 g de sucre semoule
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger	1c à soupe de cassonade

### ÉTAPE 1

Pelez les agrumes à vif et séparez-en les quartiers en passant un couteau entre les lamelles blanches. Egouttez les quartiers d'orange sur un papier absorbant.

### ÉTAPE 2

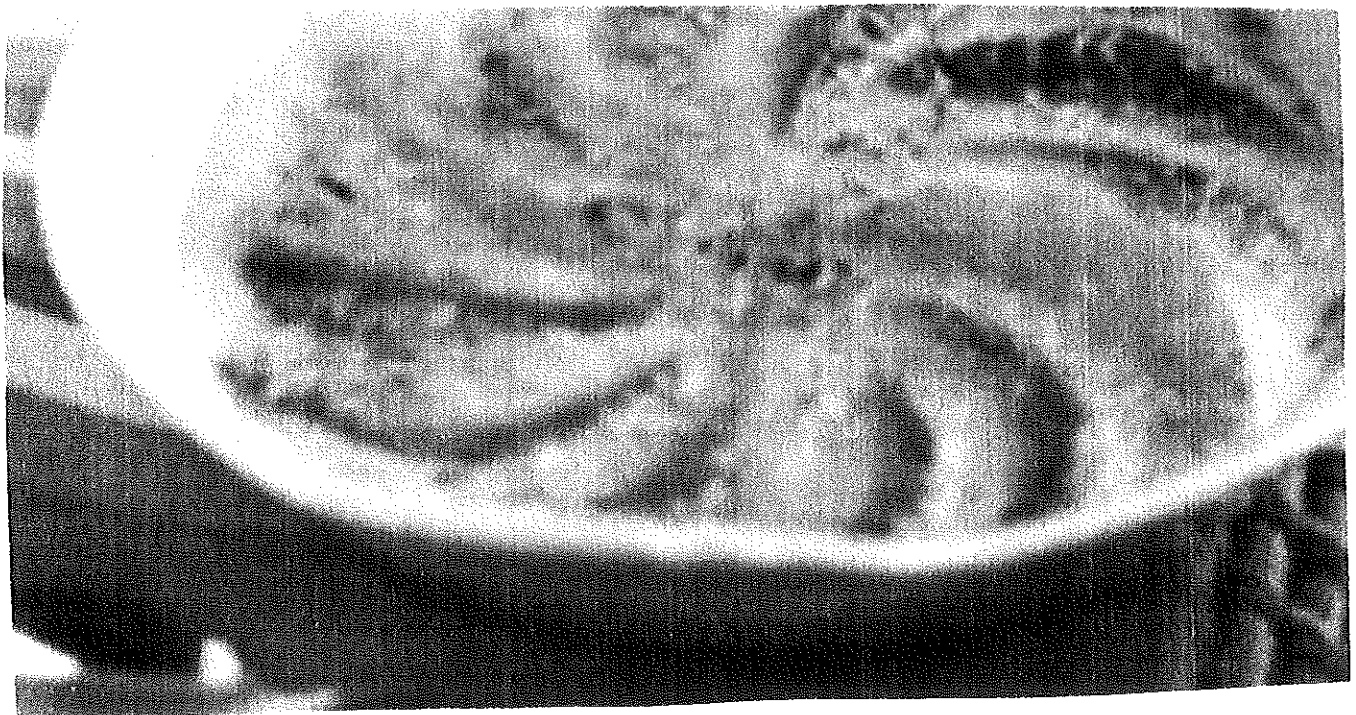
Faites chauffer la crème et l'eau de fleur d'oranger dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre semoule dans un bol (ou au batteur) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus la crème parfumée bouillante en mince filet sans cesser de fouetter. Remettez dans la casserole et faites cuire cette crème sur feu doux, en remuant sans cesse, jusqu'à épaississement. Attention, la crème ne doit pas bouillir!

### ÉTAPE 3

Allumez le grill du four th.7 (210°C). Répartissez les quartiers d'oranges dans quatre petits plats à gratin. Versez la crème sur le dessus. Parsemez de cassonade.

### ÉTAPE 4

Glissez les plats au four, le plus haut possible et faites gratiner 2 à 3 minutes. Servez chaud ou tiède.

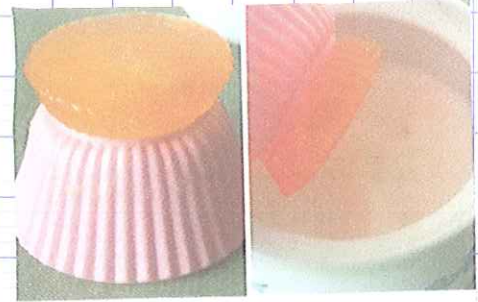


## Pâte de fruits à l'orange / recettes de noël

Temps de prep: 10 min Temps de cuisson: 2 min Temps total: 12 min

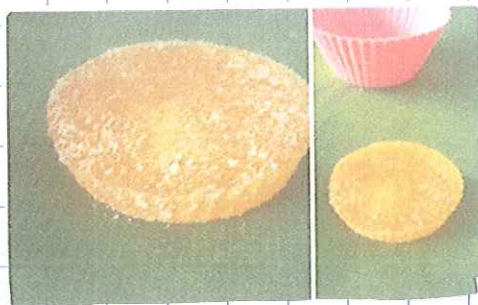
### Ingredients

- 265 ml de jus d'orange pressés
- 250 g de sucre
- 3 grammes de agar agar



### Instructions

1. Bien laver les oranges, les presser et récupérer un peu de zeste (j'ai pris le zeste d'une orange).
2. Dans une casserole, verser le jus d'orange, le zeste, le sucre et le carraghénane (agar agar), et mélanger le tout.
3. Cuire à feu doux la préparation jusqu'à l'obtention de la température de  $102^{\circ}\text{C}$  (j'ai porté à ébullition durant 1 min puis j'ai réduit à feu doux).
4. on doit obtenir l'aspect d'un sirop. Ensuite verser dans un moule recouvert de papier sulfurisé légèrement graissé (ou des moules en silicone comme moi), laisser reposer à température ambiante quelques heures ou plus.
5. Découper en morceaux, les passer dans le sucre.



# GLACE A L'ORANGE

## INGRÉDIENTS (6 PERS.)

---

- 3 oranges
- 2 yaourts à la grecque
- 50 ml de crème liquide entière
- 175 g de sucre glace
- un soupçon de fleur d'oranger

## MATÉRIEL

---

- un presse agrume
- un blender
- un bac à glace d'un litre vide

## PRÉPARATION

---

Peler les oranges à vif pour prélever les zestes.

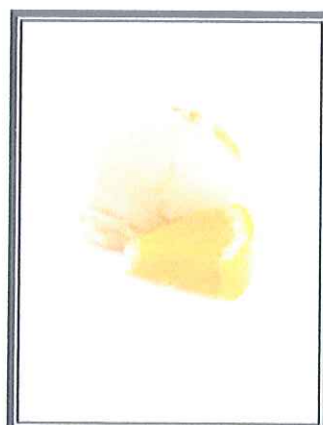
Presser les oranges pour en extraire le jus avec un presse agrume.

Dans le blender, mettre le jus, le sucre, la crème les yaourts à la grecque et une cuillère à soupe de fleur d'oranger. Lancer le blender.

Prendre un bac à glace vide d'un litre et verser la mixture.

Placer la glace au congélateur pendant 3h.

**BONNE DEGUSTATION !!!!**



# cheese-cake à l'orange

## Ingrédients

- Oranges non traitées : 3
- Fromage frais type St Môret (3 boîtes) : 450 g
- Oeufs : 4
- Beurre : 20 g
- Sucre en poudre : 150 g
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Sucre glace : 1 cuil. à soupe

## Étapes de préparation

1. Sortez le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir. Beurrez un moule à manqué de 18 cm de diamètre, tapissez le fond d'un disque de papier sulfurisé et beurrez-le aussi. Préchauffez le four th. 5 (150 °C).
2. Râpez le zeste d'1 orange. Dans un saladier, mélangez les œufs entiers, le zeste d'orange, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Incorporez ensuite le fromage frais. Mélangez bien. Versez cette préparation dans le moule et enfournez 1 h. Laissez refroidir le cheese-cake, démoulez-le puis réservez 2 h au réfrigérateur au minimum.
3. Pelez les oranges à vif et servez-les avec le cheese-cake bien frais et saupoudré de sucre glace.



# Cheese-cake à l'orange

## Ingrédients

- Oranges non traitées : 3
- Fromage frais type St Môret (3 boîtes) : 450 g
- Oeufs : 4
- Beurre : 20 g
- Sucre en poudre : 150 g
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Sucre glace : 1 cuil. à soupe

## Etapes de préparation

1. Sortez le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir. Beurrez un moule à manqué de 18 cm de diamètre, tapissez le fond d'un disque de papier sulfurisé et beurrez-le aussi. Préchauffez le four th. 5 (150 °C).
2. Râpez le zeste d'1 orange. Dans un saladier, mélangez les œufs entiers, le zeste d'orange, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Incorporez ensuite le fromage frais. Mélangez bien. Versez cette préparation dans le moule et enfournez 1 h. Laissez refroidir le cheese-cake, démoulez-le puis réservez 2 h au réfrigérateur au minimum.
3. Pelez les oranges à vif et servez-les avec le cheese-cake bien frais et saupoudré de sucre glace.

# Gâteau à l'orange rapide

## Ingrédients

- 115 g de beurre ramolli
- 115 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 115 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oranges

## Préparation

TEMPS TOTAL : 45 MIN

15 min

Cuisson : 30 min

- 1 Mélanger le beurre ramolli avec le sucre en poudre et les œufs.
- 2 Ajouter la farine et le sachet de levure chimique.
- 3 Ajouter ensuite le zeste d'une orange et éventuellement celui d'un demi citron.
- 4 Ajouter le jus d'une orange.
- 5 Beurrer un plat et y mettre cette pâte.
- 6 Cuire à four moyen (thermostat 6/7) chaleur tournante pendant 20 min (ou un peu plus en fonction de votre four).
- 7 A la sortie du four, arroser ce gâteau avec un sirop réalisé avec : jus d'orange + sucre + éventuellement jus de citron, le tout chauffé un peu pour faire le sirop.
- 8 Arroser le gâteau avant de faire une décoration, avec des copeaux de chocolat noir.

### Note de l'auteur

Un gâteau bien rafraichissant et fort apprécié en fin de repas.



1



2



3