

Mascarpone à l'orange



Ingrédients nécessaires

biscuit cuillère : 6
blanc d'œuf : 2
mascarpone : 250g
sucre blanc : 2cs
orange : 3

Préambule

Le mascarpone est à la base un fromage, originaire d'Italie. Cependant, il se cuisine très souvent sucré, notamment dans le tiramisu ou encore dans cette recette à l'orange.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs et de mettre les blancs dans un saladier. Les jaunes pourront te servir dans une autre recette. Une fois ceci fait, verse le mascarpone dans un autre saladier. Puis coupe des petits morceaux de la peau d'une orange après l'avoir rincée. Mélange ces morceaux au mascarpone.



Etape 2

Ajoute le sucre au mascarpone et mélange bien.



Etape 3

Presse l'orange dont tu as découpé la peau et verse le jus dans le saladier contenant le mascarpone.



Etape 4

Demande à un adulte de battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique.



Etape 5

Une fois que tes blancs sont battus, prends-en une cuillère, ajoute-la au mascarpone et mélange énergiquement.



Etape 6

Puis, ajoute au fur et à mesure le reste des blancs, tout en mélangeant doucement, avec une spatule pour ne pas les écraser.



Etape 7

Prends une des deux oranges restante et presse-la. Verse le jus dans une assiette creuse. Prépare un plat dans lequel tu vas disposer ton dessert. Ouvre ton paquet de biscuits à la cuillère et trempe-les un par un dans le jus d'orange des deux côtés. Dispose-les dans le fond du plat.



Etape 8

Etale ta préparation avec le mascarpone sur les biscuits. Laisse ton dessert au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Au moment de servir, utilise la dernière orange pour disposer des quartiers sur le dessus du dessert. Bonne dégustation !

