Petits moelleux à l'orange

Ingredients
2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
1 orange
4g de levure chimique
110g de farine
Curd à l'orange
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
60g de sucre
1cuillère à soupe de maïzena
1 orange
50g de beurre
Glaçage royal
120g de sucre glace
30g de crème liquide entière

Étape de la recette

- Pour 8 moelleux -

Prchauffer le four 170

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de ct

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mlanger

Incorporer le zest et le jus de l'orange

Puis verser le beurre fondu et mlanger

Verser la pte dans les moules

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Curd à l'orange

Prlever le zest de l'orange et le frotter avec le sucre
Fouetter l'oeuf, le jaune et le sucre ensemble
Verser le jus de l'orange, la mazena et mlanger
Faire chauffer, en mlangeant, jusqu' ce que la prparation paississe
Incorporer le beurre en petits morceaux et mlanger
Laisser refroidir

Glaçage royal

Mlanger ensemble le sucre glace et la crme liquide pour obtenir un beau glaage royal

---> Si la prparation est un peu trop paisse rajouter un peu de crme

---> Si la prparation est un peu trop liquide rajouter un peu de sucre glace

Tremper le haut des moelleux dans le glaage royal

Puis remplir la cavit de curd l'orange

Laisser au frais 30 minutes