

# Nappage à l'orange

Servir avec un moelleux au chocolat

Assorti d'un Sorbet mangue

jus d'orange (andros)	1l
triple sec	10cl
sucre semoule	150grs
jaunes d'oeufs	6

Porter de jus d'orange à ébullition.

Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre semoule obtenir un Appareil lisse, ajouter le jus d'orange, le triple sec redonner 5 tours de fouet.

Porter l'appareil, au frémissement dans une casserole à fond épais, tourner à la spatule de bois, jusqu'au nappage désiré. Ne pas porter à ébullition (cela aurait le désagrément de cuire les jaunes.) (La cuisson se distingue par l'intensité de la sauce que l'on apprécie sur la spatule de bois. .

Débarasser dans un bain marie glacé.