








Ingrédients

-  10 mandarines
-  2 œufs
-  3 jaunes d'œufs
-  5 cuillères à café de sucre
-  40g de beurre
-  8 cl de crème liquide
-  10 cl de thé



Préparation

- 1- Prélevez les zestes des mandarines et pressez-les ;
- 2- Dans une casserole, mettez les œufs entiers, les jaunes, le sucre, le beurre en morceaux, la crème liquide, le thé, le jus et la moitié des zestes de mandarines ;
- 3- Cuisez sur feu très doux sans arrêter de remuer au fouet jusqu'à obtenir un léger épaississement ;
- 4- Retirez du feu, versez la préparation dans des coupelles puis mettez au four au bain-marie pendant 45 minutes à thermostat 4 (120°C) ;
- 5- Laissez reposer les crèmes à la mandarine au moins 30 minutes ;
- 6- Avant de servir, décorez avec les zestes de mandarines restants ;
- 7- Bon appétit !

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p style="text-align: center;">Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;">Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	---