



TRIFLE A L'ORANGE

pour 6 personnes

1 génoise de 18cms - 6 oranges - 25cl crème liquide - 175g mascarpone - 75g sucre –

Couper en tranches (pas trop épaisses) la génoise, puis en cubes. Répartir au fond de la coupe. Râper les zestes au dessus d'un bol d'une orange. Presser son jus + le jus de 2 oranges. Verser sur les cubes du gâteau. Peler à vif les 3 oranges restantes. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper les segments en enlevant le + possible les peaux blanches. Couper chaque segment en 3 morceaux. Répartir sur le gâteau.

Fouetter la crème + le mascarpone + le sucre en chantilly. Y mélanger délicatement les zestes réservés. Décorer à l'aide d'une poche à douille cannelée de diamètre 16mm.

Réserver au frais.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr