

Curd à l'Orange & Coco

(Pour fourrer un gâteau de 20 cm de diamètre)

- 30 cl de jus d'orange fraîchement pressé (mais avec le jus d'orange en bouteille avec pulpe ça marche aussi ;))
 - Jus d'1/2 citron vert (ou à défaut citron jaune)
 - 10 cl de lait de coco
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 25 g de sucre en poudre
 - 25 g de Maïzena
1. Versez le jus d'orange et le jus de citron dans une casserole. Ajoutez le sucre + le sucre vanillé.
 2. Faites chauffer l'ensemble à feu doux.
 3. Délayez la Maïzena dans le lait de coco, puis versez ce mélange dans la casserole sur le jus d'orange chaud.
 4. Mélangez sans arrêt en continuant à chauffer à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe (consistance d'une crème pâtissière).
 5. Versez la crème dans un saladier et filmez-la au contact. Elle va devenir plus dense en refroidissant (consistance d'un flan).
 6. Conservez le curd au réfrigérateur. Avant l'utilisation, vous pouvez le refouetter pour le rendre à nouveau lisse et crémeux.