

## Crème à l'orange épicée et cookies de Noël



*Pour la crème à l'orange:*

Pour 4 personnes

2 oeufs  
120g de sucre  
1 c.à.c. de sucre vanillé  
une pincée de cannelle  
220ml de jus d'orange fraîchement pressé, sans pulpe (Pour éviter que votre petit citron ne prenne plus de fois l'avion en 2 jours que vous sur l'année: pensez à regarder la provenance et surtout n'oubliez pas d'acheter Fairtrade !)  
le jus d'un demi citron  
160ml de crème  
2 c.à.c. de Maizena

Mettez les œufs dans une casserole et mixez avec le sucre, sucre vanillé et la cannelle.

Ajoutez le jus d'orange et le jus de citron et placez sur un feu moyen.

Mixez 20ml de crème avec le Maizena et ajoutez au jus.

Chauffez le liquide en remuant constamment jusqu'à ce que le liquide épaississe sans le porter à ébullition. Ceci prendra environ 10 minutes.

Enlevez du feu et versez le liquide dans un bol et laissez refroidir complètement.

Battez les 140ml restants de la crème pour obtenir une chantilly. Incorporez délicatement la chantilly à la crème à l'orange jusqu'à obtention d'une mousse lisse.

Distribuez la mousse entre quatre verrines et saupoudrez de cannelle avant de servir.



*Pour les cookies de Noël :*

Pour 60 cookies

300g de farine  
½ c.à.c. de levure chimique  
100g de sucre  
4 c.à.c. de sucre vanillé  
½ c.à.c. de cannelle  
une pincée de sel  
170g de beurre, à température ambiante  
1 œuf  
1 jaune d'œuf

Mettez tous les ingrédients dans un bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte à biscuits.

Utilisez vos mains pour former la pâte en quatre saucisses, couvrez chacune de film alimentaire et réfrigérez pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 160°C chaleur tournante.

Déballez une saucisse de pâte et coupez-la en disques d'½cm d'épaisseur. Placez les biscuits sur une plaque couverte de papier de cuisson et cuisez-les pendant 10-12 minutes.

Laissez refroidir les biscuits sur une grille avant de servir. Vous pouvez garder ces biscuits dans une boîte pendant 2 semaines.

Conseils pour préparer à l'avance :

Un jour à l'avance :

- Préparez la base pour la crème à l'orange et gardez-la au frigo
- Préparez la pâte à cookies et gardez les portions au frigo