



# Trempette au fromage à la crème et à l'orange

## FAMILIAL (10 portions)

125 ml (1/2 tasse)	De jus d'orange
5 ml (1 c. à thé)	De zeste d'orange frais
15 ml (1 c. à table)	De fécule de maïs
1	Œuf battu
1 paquet (125 g)	De fromage à la crème léger
Au goût	Des fruits frais lavés, parés et coupés (raisins verts, raisins rouges, cantaloup, pommes, etc.)

1. Dans une casserole, mélanger le jus d'orange, le zeste d'orange et la fécule de maïs. Cuire à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit clair et épais. Remuer constamment.
2. Verser un peu du mélange chaud sur l'œuf battu. Remettre ce mélange dans la casserole. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Laisser refroidir pendant 5 minutes.
3. Incorporer le fromage à la crème. Battre jusqu'à consistance lisse.
4. Laisser refroidir environ 2 heures. Servir avec les fruits.