

Sabayon de clémentines

<http://www.cuisinedegut.com>



Quantité 4 personnes	6 clémentines 25 cl de jus d'oranges	6 œufs 120 gr de sucre en poudre	5 cl de Grand marnier Cannelle
--------------------------------	---	-------------------------------------	-----------------------------------

- Faire chauffer une grande casserole d'eau
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Presser le jus de l'orange
- Eplucher les clémentines et séparer les en quartiers (retirer les peaux blanches)
- Répartir les clémentines dans des ramequins de **2 cm** de haut allant au four. Réserver
- Dans un cul de poule fouetter les jaunes avec le sucre durant **3 minutes**
- Ajouter le jus d'orange et le grand Marnier tout en fouettant
- Poser le cul de poule sur la casserole d'eau frémissante.
- Fouetter pendant **10 minutes** environ.
- Retirer le cul de poule du bain marie et fouetter encore **3 minutes**
- Napper les clémentines de sabayon.
- Saupoudrer un peu de cannelle
- Placer sous le grill durant **2 minutes**
- Servir aussitôt

***Mon conseil :** Attention au passage au grill ! ça peut aller très vite ! Il doit noircir mais pas trop et surtout pas brûler !!*

Lors de sa réalisation, le mélange doit épaissir et doubler de volume. Fouetter le sabayon assez longtemps pour qu'il ait le temps de cuire !