

## Clémentines en sabayon gratiné aux pistaches caramélisées



Pour 4 portions :

- une douzaine de petites **clémentines** bien juteuses et sans pépins
- 4 cuillères à soupe de **jus d'orange**
- 3 **jaunes d'oeufs**
- 6 cuillères à soupe de **sucre**
- 1/2 cuillère à café de **cannelle** en poudre ou 1 pincée de 4 épices
- 4 cuillères à soupe de **pistaches** décortiquées, non grillées et non salées
- 2 cuillères à soupe de **mandarine impériale** ou de **Cointreau** (ou tout autre alcool à base d'agrumes)

1. Peler les **clémentines** et séparer les quartiers sans les abîmer. Retirer le maximum de petites peaux blanches.

2. Préparer le **sabayon**. Dans une casserole et sur feu **très doux** (idéalement au bain-marie), fouetter ensemble et **sans arrêt** les jaunes d'oeufs, 2 cuillères à soupe de sucre, l'alcool et le jus d'orange, pendant 6 à 8 minutes environ, de façon à obtenir une texture mousseuse et un peu épaisse. Ajouter la cannelle ou le 4 épices en fin de cuisson.

3. Faire **caraméliser** les **pistaches** grossièrement hachées avec 4 cuillères à soupe de sucre blanc, à sec, dans une poêle antiadhésive et sur feu vif. Réserver. Faire préchauffer le gril du four.

4. Dans des verres ou des coupes, disposer les **quartiers de clémentine**, ajouter la **moitié** des pistaches caramélisées, puis recouvrir de **sabayon**, enfin terminer par les pistaches restantes.

5. Passer le tout **3 à 4 minutes sous le gril bien chaud**, juste assez pour que le dessus dore un peu. Servir aussitôt.