

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Gratin sabayon à l'orange et aux pêches

Recette trouvée dans un magazine puis transformée à ma façon :
Ce qui nous donne un petit gratin/sabayon bien sympa pour l'été...



Pour 4 personnes

4 pêches jaunes
150 g de sucre (j'en ai mis 100 mais la prochaine fois, j'en mettrais 80)
2 grosses oranges
3 jaunes d'œufs
250 g de crème liquide entière bien froide (pour chantilly)
2 étoiles d'anis
3 capsules de cardamome

Pressez les oranges pour obtenir environ 20 à 25 cl. Perso, j'ai utilisé la centrifugeuse.
Ouvrez les capsules de cardamome et récupérez les graines.
Faites chauffer le jus des oranges. Perso, j'ai utilisé un pichet micro-plus Tupperware, dans le four à micro-ondes.



Hors du feu, ajoutez l'anis étoilé et les graines de cardamome que vous laisserez infuser environ 20 min puis filtrez.

Dans un saladier (ou dans un robot avec un fouet), fouettez les jaunes + le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le jus des oranges filtré et remettez le tout dans la casserole.

Faites chauffer à feu doux, comme une crème anglaise, jusqu'à ce que la préparation nappe une cuillère en bois (attention, ne pas faire bouillir).

A part, préparez un récipient rempli d'eau froide et de glaçons.

Retirez du feu, versez dans un saladier, plongé dans ce récipient avec glaçons pour que le tout refroidisse plus vite.

Préchauffez le grill du four.

Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly très ferme (j'ai utilisé le KitchenAid VIT 1 à VIT 8) et mélangez-la avec la première préparation refroidie.

Versez dans un plat à gratin rond ou un moule à manqué. Lissez la préparation (j'ai utilisé une spatule coudée). Rincez les pêches, coupez-les en tranches. Disposez des tranches de pêches en QS dans la préparation puis au-dessus, en rosace.

Enfournez sous le grill pendant 5 à 10 min sans laisser trop dorer. Servez sans attendre.

Vous obtiendrez un sabayon orange-pêches recouvert d'un gratin mousseux et onctueux. Régalez-vous !

