



Source passionrecettes

Pour 2 personnes :

- 4 jaunes d'œufs
- 15 ml de vinaigre de vin blanc (j'ai mis du balsamique blanc)
- 15 ml de liqueur d'orange
- 100 ml de fumet de poisson
- 220 g de chair de crabe des neiges
- 6 têtes d'asperges

Préparation :

Dans un bol allant au bain-marie mélangez les jaunes d'œufs, le vinaigre, la liqueur d'orange et le fumet de poisson.

Placez le bol dans le bain marie et émulsionner rapidement jusqu'à ce que la sauce épaississe

Dans 2 ramequins allant au four, déposez les têtes d'asperges, la chair de crabe et nappez de sabayon

Préchauffez le four au maxi.

Mettez les ramequins sur la grille du haut et faites colorer quelques minutes, bien surveiller le four car le sabayon brûle facilement.



Crabe des neiges.



Imprimer