

Sabayon aux Clémentines



Ma filleule nous a demandé de faire un Sabayon aux Clémentines.... Je me suis dit " Ouhaaa la tuile, j'ai jamais fait ça moi ! " et en plus elle savait ce qu'elle voulait !

Merci donc a l'excellent site Marmiton pour nous avoir permis de tester cette recette, http://www.marmiton.org/recettes/recette.cfm?num_recette=27758

Un gros merci et bravo à ma puce pour cette réalisation,

Pour être tout à fait franc, le résultat était excellent au goût mais un peu trop liquide après être passé sous le grill, à refaire donc en essayant de mettre moins de vin..... je ne peut tout de même 'empêcher de conseiller ! ;-)

Ingrédients (pour 12 personnes) :

- 18 clémentines
- 8 jaunes d'oeufs extra-frais
- 60 cl de Monbazillac
- 120 g de sucre en poudre
- le jus d'un citron
- un peu de cannelle

Préparation :

a) Travaillez au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre et le jus de citron dans un cul de poule, jusqu'à ce que le mélange mousse (on a commencé à la main et fini au robot)



b) Placez votre cul de poule dans un bain marie chaud (à feu doux) et tout en fouettant, versez le vin petit à petit,



c) Continuez de fouetter pendant environ 5 mn, jusqu'à ce que le sabayon prenne la consistance d'une crème.



d) Épluchez les clémentines, enlevez avec un couteau pointu le maximum de petites peau blanches (ça va tout seul)



e) Préparez un caramel dans une poêle avec environ 100g de sucre et le jus d'un citron, et faite caraméliser rapidement vos clémentines,



f) Rangez les quartiers dans des ramequins individuels et nnappez de sabayon



g) conservez vos jolis petits desserts au frais,

h) juste avant de servir, saupoudrez d'un peu de cannelle, et faites gratiner pendant quelques minutes sous le gril du four en surveillant attentivement (ça peut très rapidement brûler), servez aussitôt.

