



Sabayon à l'orange

daphné26



Pour 6 personnes:

- 4 jaunes d'œufs
- 80 grammes de sucre
- 1,5 dl à 2 dl de jus d'orange
- 4 à 5 oranges

Pelez les oranges à vif et récupérez les suprêmes d'orange ainsi que le jus.

Dans une casserole, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et ajoutez le jus d'orange. Posez la casserole sur feu très doux (c'est ce que j'ai fait mais il faut retirer la casserole du feu de temps en temps) ou au bain marie et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaisse un peu. La température ne doit pas excéder 60°C. Otez du feu.

Répartissez les segments d'orange dans des plats individuels et versez dessus quelques cuillères de sabayon.

Caramélisez la surface au chalumeau. C'est prêt!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr