

*Crumbles*

Gratin de framboises et mandarines, sabayon au kirsch



35 min **20 min** **15 min** **0** **246**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Peler à vif les clémentines et prélever les suprêmes à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Préchauffer le four sur position grill.
- 3 Verser les oeufs, les jaunes d'oeufs, le sucre et le kirsch dans une casserole.
- 4 Fouetter le sabayon tout en le faisant chauffer sur feu moyen.
- 5 Il est important de fouetter sans arrêt pour éviter que les jaunes d'oeufs ne coagulent, en faisant un huit avec le fouet dans la casserole.
- 6 Une fois que le sabayon est assez épais, retirer la casserole du feu et continuer à fouetter quelques instants.
- 7 Quand le fond de la casserole est visible, le sabayon est prêt. Il est possible de le préparer au bain-marie.
- 8 Verser le sabayon dans un saladier pour arrêter sa cuisson.
- 9 Verser la crème très froide et le kirsch dans le bol mixeur d'un robot pâtissier. Fouetter pendant 5 min jusqu'à

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les fruits

8 **Clémentine(s)**
200 g **Framboise**

Ingrédients pour le sabayon

7 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**
100 ml **Kirsch**

Ingrédients pour la crème fouettée

100 g **Crème liquide (fleurette)**
30 ml **Kirsch**

obtention d'une crème fouettée.

- 10 Incorporer la crème fouettée au sabayon à l'aide d'un fouet. Réserver.

Étape 2

Dressage

- 1 Réaliser une rosace avec les suprêmes de clémentine dans une assiette creuse.
- 2 Déposer une framboise entre les suprêmes de clémentines.
- 3 Verser le sabayon sur les clémentines à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Enfourner le gratin et le laisser cuire pendant 3 à 4 min.
- 5 Retirer le gratin du four.
- 6 Découper une rondelle de framboise et la déposer sur le gratin. Ajouter un morceau de feuille d'or ainsi que deux suprêmes de clémentine.