Crumbles

Sabayon à l'ananas gratiné

30 min	15 min	15 min	0	299
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 **Ananas**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
30 cl **Vin blanc**
0.5 **Citron(s)**
60 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Rhum**

Étape 1

Préparation du sabayon

1. Presser le jus de citron puis le verser dans une petite casserole.
2. Ajouter le sucre et le vin.
3. Porter à ébullition et laisser réduire d'un tiers sur feu moyen.
4. Laisser ce sirop revenir à température ambiante.
5. Préparer un bain marie.
6. Sélectionner une casserole et un saladier adaptés. Pour plus de confort, le saladier doit pouvoir reposer sur les bords de la casserole et sa base doit juste être en contact avec l'eau bouillante.
7. Clarifier les oeufs. Verser les jaunes dans le bain-marie et fouetter.
8. Incorporer le sirop refroidi.
9. Placer le saladier sur le bain marie et fouetter sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne onctueux.
10. Attention! Le sabayon ne doit jamais bouillir, dès que l'eau du bain marie arrive à frémissement, porter la casserole à feu très doux.

11 Retirer le saladier du bain marie.

12 Ajouter le rhum.

Étape 2

Préparation du four

1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7) en position grill.

Étape 3

Préparation des gratins d'ananas

1 Préparer l'ananas.

2 Tailler l'ananas en quartiers.

3 Emincer l'ananas, puis le répartir dans les ramequins.

4 Napper les fruits de sabayon.

5 Placer les ramequins en position haute dans le four pour quelques minutes.

6 Dès qu'une couleur dorée apparaît, retirer les gratins d'ananas du four.

Étape 4

Dressage

1 Laisser les ramequins tiédir.

2 Servir un gratin par convive.