



Crumbles

Gratin de framboises, sabayon au thé



35 min 10 min 10 min 15 min **233**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gratin de framboises

400 g **Framboise**
6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
80 g **Sucre semoule**
150 ml **Jus d'orange**
1 sachet(s) **Thé**

Étape 1

Réalisation du sabayon

- 1 Faire chauffer le jus d'orange. Ajouter le sachet de thé et le faire infuser pendant quelques minutes.
- 2 Retirer le sachet et laisser complètement refroidir le liquide avant de commencer le sabayon.
- 3 Dans une petite casserole, verser les jaunes, le jus d'orange puis le sucre.
- 4 Il est possible de préparer le sabayon au bain-marie.
- 5 Hors du feu, fouetter vivement le mélange jusqu'à ce qu'il mousse légèrement.
- 6 Mettre la casserole sur feu doux. La mousse au départ est souple, elle va s'épaissir au fur et à mesure.
- 7 Mélanger et cuire sans cesser de fouetter jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse et onctueuse. La crème va doubler de volume.
- 8 Quand le mélange est suffisamment épais, retirer la casserole du feu et continuer à battre pendant quelques instants le temps que la crème refroidisse un peu.

Étape 2

Dressage du sabayon

- 1** Répartir les fruits dans des ramequins puis les napper de sabayon.
- 2** Faire dorer le dessus des crèmes à l'aide d'un chalumeau de cuisine, ou passer les ramequins pendant quelques minutes sous le grill du four très chaud. Surveiller attentivement la coloration.
- 3** Servir légèrement chaud ou tiède.