

Crumbles

Gratin de pamplemousse au combava



35 min **25 min** **10 min** **0** **267**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients

4 **Pamplemousse**
 1 **Combava**
 3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 100 g **Sucre roux**
 15 cl **Jus d'orange**
 10 g **Beurre**
 1 **Menthe fraîche**
 1 pincée(s) **Piment de Cayenne**

Étape 1

Préparation des pamplemousses

- 1 Râper les zestes du pamplemousse et ceux du combava au dessus d'un bol.
- 2 Couper les extrémités du pamplemousse puis les peler à vif à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Prélever les segments au dessus d'un chinois placé sur un saladier. Faire glisser la lame du couteau de chaque côté de la membrane qui enveloppe les segments.

Étape 2

Préparation du sabayon

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une casserole.
- 2 Dans une casserole plus petite, verser le sucre et le jaune d'œuf et fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Quand l'eau est chaude, baisser le feu et disposer la petite casserole dans la grande.
- 4 Verser le jus d'orange et les zestes de pamplemousse et combava. Cuire le sabayon sur feu doux en fouettant sans cesse.
- 5 Remuer vivement jusqu'à ce que le mélange triple de

volume et devienne bien crémeux.

- 6 Éteindre le feu, retirer la casserole d'eau. Incorporer le beurre, le piment de cayenne et fouetter jusqu'à ce que le beurre fonde.

Étape 3

Montage et la cuisson du gratin

- 1 Préchauffer le four à 300°C (Th.10) en position grill.
- 2 Disposer les segments de pamplemousse en forme de rosace dans une assiette.
- 3 Dresser le sabayon par dessus, lisser le tout avec une cuillère à soupe et passer au grill pendant 3 minutes juste le temps de faire dorer.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le gratin du four. Décorer avec des feuilles de menthe, des zestes d'agrumes et du piment de cayenne. Servir tiède.