Alexandre Elkouby

Crumbles

Sabayon de rhubarbe et pamplemousse aux fruits rouges

30 min	25 min	5 min	0	220
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le Sabayon

- 80 g **Fraise**
- 80 g **Cerise(s)**
- 80 g **Mûre(s)**
- 80 g **Framboise**
- 400 g **Rhubarbe**
- 1 **Pamplemousse**
- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 80 g **Sucre roux**
- 1 **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la rhubarbe

1. Peler les tiges de rhubarbe avec un couteau d'office et les tailler en bâtonnets.
2. Déposer les bâtonnets dans une casserole avec un peu d'eau et faire chauffer sur feu moyen.
3. Quand l'eau bout, baisser le feu à frémissements. Laisser cuire pendant 10 à 15min.
4. Ne pas cuire la rhubarbe trop longtemps pour qu'elle ne perde ni son parfum ni son jus.

Étape 2

Préparation du Sabayon

1. Faire passer la rhubarbe dans un chinois au-dessus d'un saladier et presser à l'aide d'une maryse pour retirer le maximum de jus.
2. Il ne doit pas y avoir de fils de rhubarbe dans le Sabayon.
3. Couper le pamplemousse en deux et le presser sur un presse-agrumes pour en extraire le jus.
4. Verser le jus de pamplemousse dans le saladier avec le

jus de rhubarbe.

5. Ajouter le sucre roux, les jaunes d'œufs et mélanger vivement à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une mousse.
6. Faire chauffer une casserole d'eau et poser une autre casserole dessus avec la préparation pour la cuire au bain-marie.
7. Fouetter le mélange pendant qu'il chauffe jusqu'à ce qu'il commence à bouillir et à épaissir.
8. La texture du sabayon doit être mousseuse et légère.
9. Ôter la casserole du feu et réserver.

Étape 3

Gratinage du Sabayon

1. Équeuter les fraises, les couper en dés et les déposer au fond des ramequins.
2. Découper les framboises en deux et les déposer dans les ramequins.
3. Couper les mûres en deux et les déposer sur les framboises.
4. Dénoyauter les cerises à l'aide d'un couteau d'office puis les déposer dans les ramequins.
5. Il n'est pas nécessaire de mettre beaucoup de fruits rouges.
6. Déposer les ramequins sur une plaque de four puis verser le Sabayon sur les fruits.
7. Déposer des amandes effilées sur les Sabayons.
8. Enfourner sur position grill pendant quelques minutes.

Étape 4

Dressage

1. Déposer les ramequins sur une assiette ou une ardoise.
2. Décorer de quelques fruits rouges et parsemer le tout de quelques amandes effilées.