

Jean-Jacques Morette Chef pâtissier au Château de Gilly

Sabayon au combava, segments de pamplemousse et sorbet fromage blanc !

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- ✖ 100 g d'eau
- ✖ 100 g de Sucre
- ✖ 200 g de jaune d'œuf
- ✖ 200 g de crème montée
- ✖ 1 zeste de combava
- ✖ 2 pamplemousses taillés en segments

DÉROULE DE LA RECETTE

Faire bouillir l'eau et le sucre avec le zeste de combava.

Puis verser le tout sur les jaunes d'œuf.

Fouetter énergiquement la préparation dans un bain-marie (avec une eau bouillante).

Le faire jusqu'à épaississement, de manière à pouvoir faire un 8 avec l'épaississement de l'appareil.

Faire refroidir la préparation aux batteurs à grande vitesse. Ne s'arrêter qu'une fois que celle-ci est refroidie.

Incorporer la crème montée à la spatule.

Mettre les segments de pamplemousse dans 4 petits bols, ajouter le sabayon dessus.

Puis les gratiner au moment de mettre dans le four.

Passer à la dégustation !

L'astuce du chef : un sorbet aux fromages blancs de la Fromagerie Delin peut l'accompagner à la perfection.