



LE SABAYON, UN DESSERT IDÉAL POUR LES FÊTES

Ingrédients

- 3 oeufs
- 2 meringues
- 50 ml. vin doux (Jurançon)
- 1 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle
- 1 cardamome
- 40 gr. sucre
- 2 tranches de brioche
- 50 ml. crème
- 50 ml. lait
- 1 orange
- 1 mandarine

Préparation

Verser le vin dans une casserole et y ajouter l'anis étoilé, la cannelle et la cardamome.

Laisser réduire afin que celui-ci prenne tous les arômes des épices et ajouter du sucre.

Faire fondre le sucre, laisser réduire et réserver.

Séparer les jaunes des blancs.

Ajouter le sucre dans les jaunes d'oeufs et battre au fouet pour blanchir la masse.

Une fois celle-ci bien claire et épaisse, cuire au bain-marie et y incorporer le vin épicé en filtrant avec une passoire. Une fois cuite et onctueuse, réserver.

Couper la brioche en tranche épaisse et les imbiber dans le mélange oeuf, crème, lait et les saisir à la poêle chaude.

Dans la même poêle, saisir des tranches d'orange.

Dressage

Dans une assiette creuse, disposer des quartiers de mandarine, la tranche d'orange rôtie, le pain perdu et verser le sabayon sur le tout et gratiner au brûleur.

Ajouter quelques zestes d'orange, de la confiture d'agrumes une tuile et finir en émiettant les meringues dessus.

