

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 Dénoyer 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.