

Gratin de pomelos et oranges au lissé fermier



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

2 pamplemousses

3 oranges

Pour le sabayon:

15 cl de lait

225 g de sucre semoule

5 oeufs

150 g de fromage blanc lissé fermier 40%

Préparation

Préparer le sabayon. Dans une casserole, faites chauffer le lait, le fromage blanc et le sucre semoule pendant 5 minutes.

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une casserole au bain-marie, mettez les jaunes d'oeufs et 150 g de sucre semoule. Montez à l'aide d'un fouet 7 à 8 minutes.

Mélangez ensuite le contenu des deux préparations. Montez les blancs d'oeufs en neige avec 75 g de sucre semoule à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez les blancs en neige sucrés à l'appareil à sabayon et faites mousser avec le batteur.

Epluchez à vif les oranges et les pamplemousses à l'aide d'un couteau-scie et prélevez les quartiers.

Préchauffer le four position gril.

Dressez sur les assiettes le sabayon, disposez les quartiers d'agrumes et passez sous le gril du four pendant 2 minutes en surveillant. Servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.