

GRATIN D'AGRUMES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 25 minutes
- **Temps de cuisson** : 5 minutes



Ingrédients pour 6 personnes

- 3 Oranges
- 2 Pamplemousses roses

Pour le sabayon

- 10 cl Crème liquide entière
- 2 Jaunes d'œufs
- 1 Œuf entier
- 75 g Sucre en poudre
- 3 cl Grand Marnier
- 40 g Sucre glace

Etapes de préparation

- Peler les oranges et les pamplemousses à vif et lever les segments.
- Réaliser un sabayon en fouettant la crème liquide en chantilly avec 30 g de sucre glace. Réserver ensuite au frais.
- Dans le bol du batteur, fouetter fortement l'œuf et les jaunes avec le sucre semoule, puis ajouter le Grand Marnier.
- Mélanger ensuite délicatement le sabayon et la chantilly.
- Dresser les suprêmes d'agrumes en assiettes creuses, puis les recouvrir de sabayon Grand Marnier.
- Saupoudrer le tout de sucre glace, puis gratiner à l'aide d'un chalumeau.

