

GRATIN DE POIRE EN SABAYON DE REINE-DES-PRÉS

🕒 Temps de préparation : 45 min

★ Niveau de difficulté : moyen



Ingrédients

Pour 2 personnes :

- 1 grosse poire
- 1 càs de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g d'eau
- 30 à 40 g de sucre
- 10 g de fleurs de reine-des-prés
- 1 pincée de sel

Préparation

1ère étape : Cuire la poire

Couper la poire en cube et la faire sauter dans un peu de beurre pour l'attendrir et la rendre plus gourmande. Éteindre le feu et ajouter quelques fleurs de reine-des-prés.

Répartir les cubes de poire dans deux ramequins en évitant de prendre du jus si elle en a dégagé.

2ème étape : Préparer le sabayon

Clarifier les œufs. Dans un cul de poule, mettre les jaunes avec le sucre et l'eau. Battre au fouet puis ajouter les fleurs de reine-des-prés séparées de leurs pédicelles.

Placer le cul de poule sur une petite casserole d'eau chaude : le cul de poule doit être réchauffé par la vapeur montant de la casserole et non être directement en contact avec l'eau chaude contenue dans la casserole.

Fouetter énergiquement en continu pendant 5 minutes. Le mélange va devenir mousseux et prendre du volume, puis devient crémeux. A ce stade, retirer du feu et continuer à fouetter pour refroidir le sabayon.

3ème étape : couler en verrine

Répartir le sabayon sur les cubes de poire contenues dans les verrines. Si vous avez un chalumeau de cuisine, vous pouvez en passer un coup sur le sabayon pour le faire caraméliser. Sinon, placer les verrines sous le grill du four en veillant à ce qu'elles ne colorent pas trop. Attention, ça va vite.

À déguster immédiatement !

Ce gratin de fruit en sabayon pourrait devenir un de vos classiques. En effet, vous pouvez facilement varier non seulement les fruits, mais aussi les arômes du sabayon. De plus, une fois le coup de main pris, il est très facile à réaliser.