Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Suprêmes d'agrumes au sabayon léger à la Deus

Ingrédients

2 oranges de table, 1 pamplemousse jaune, 1 pamplemousse rouge, 1 citron jaune, 1 citron vert, 20 cl de Deus, 2 oeufs, Quelques feuilles de basilic, Sucre fin,

Préparation

Peler à vif les oranges et les pamplemousses, et prélever les suprêmes et les mettre dans un cul de poule avec le basilic émincé. Réserver au frais.
Séparer les jaunes des blancs des oeufs pour n'en garder que les jaunes. Les mettre dans une sauteuse conique avec deux unités de sucre (2 demi-coquilles). Blanchir le mélange. Au bain marie, fouetter les œufs en y ajoutant progressivement la bière. Fouetter jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance de flan. Continuer à fouetter hors du feu jusqu'à refroidissement complet de la préparation. Ajouter le jus de ½ citron jaune.
Dans une assiette creuse, dresser les suprêmes au basilic. Napper les agrumes de sabayon et faire gratiner au chalumeau. Parsemer de zestes de citron vert. Déguster.

Notes :