



SABAYON A L'ORANGE EN SURPRISE

Pour 6 personnes

- 4 Oranges
- 3 Avocats bien mûrs
- 2 Œufs
- 3 Jaunes d'œufs
- 5 dl Glace à la pistache
- 2 c.s. Sucre
- 1 c.s. Jus de citron
- 1,25 dl Jus d'orange
- 1 c.c. Liqueur d'orange
- 15 g Pistaches nature mondées
- 1 Branche de citronnelle

Recette :

1. Laver et brosser une orange, râpez finement le zeste. Pelez les 3 autres oranges à vif, coupez les en fines tranches, puis chaque tranche en deux.
2. Pelez les avocats, coupez les en deux, retirez le noyau, posez les moitiés côté coupé sur une planche, et coupez les en 6 tranches régulières dans le sens de la longueur.
3. Répartissez les sur les assiettes, ainsi que les demi-tranches d'orange.
4. Concassez grossièrement les pistaches.
5. Réunissez dans un bol, les jaunes d'œufs, les œufs entiers, les jus d'orange et de citron, le sucre, la liqueur et le zeste râpé.
6. Mettez au bain – marie à la limite de l'ébullition et fouettez au fouet électrique, jusqu'à ce que l'appareil mousse et triple ou quadruple de volume.
7. Déposer une boule de glace sur chaque assiette, nappez avec le sabayon et garnissez avec les pistaches concassées et les feuilles de citronnelle.

Mai 2008, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler