

SABAYON AU CIDRE DE GLACE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Recette pour 4 personnes

Ingrédients 5 jaunes d'œufs
1/4 de tasse de cidre de glace
3 c. à soupe de sucre granulé
3 pommes rouges
3 pommes vertes
3 c.a. soupe de cassonade
2 c. à soupe de beurre
Quelques gouttes de cidre de glace
Feuilles de menthe
Jus d'un citron

Méthode

Dans un bol, mettre le jus d'un citron et même quantité d'eau, ajouter 16 tranches non pelées de pommes rouges de 1/4 de pouce et 16 tranches de pommes vertes, mettre dans l'eau citronné. C'est pour la décoration Peler et couper en cubes 1/2 pouce les pommes rouges et vertes et réserver dans l'eau citronné. Bien égoutter avant la cuisson.

Dans un poêlon, faire fondre le beurre et ajouter les pommes et les faire dorées (Vous pouvez cuire séparément les tranches de pommes et ensuite les cubes) ajouter la cassonade et quelques gouttes de cidre de glace et réserver de côté.

Givrer de sucre 4 belles coupes à vin et y déposer les cubes de pommes caramélisées dans chacune des coupes.

Confection du sabayon au cidre de glace

Faite un bain-marie (1 casserole avec un peu d'eau qui frémit)

Dans un bol, mettre les jaunes d'œufs, le sucre et le cidre de glace et fouetter jusqu'à ce que le mélange prenne une teinte jaune claire et une consistance mousseuse. Déposer le bol sur le bain-marie au dessus de l'eau frémissante et fouetter sans arrêt de 8 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et onctueuse.

Dressage

Napper de sabayon les coupes et disposer en croix 2 tranches de pommes rouges et vertes, décorer au centre avec une feuille de menthe, et terminer la décoration avec une fraise et une tranche de carambole sur le rebord des coupes.



Chef C. Croze