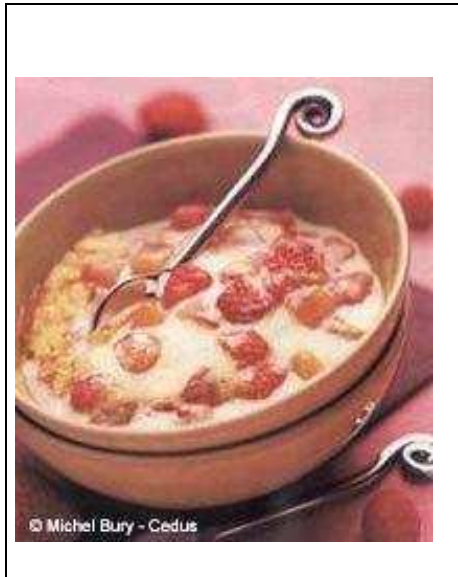


Gourmandise légère accompagnée d'agrumes.
Gratin d'agrumes au Lillet

PRIX : €€
DIFFICULTE :**

TEMPS DE PREPARATION : environ 20 minutes



INGREDIENTS : pour 4 personnes

- 4 oranges
- 2 pamplemousses
- 4 clémentines
- 3 jaunes d'oeuf
- 125 g de sucres
- 15 cl de Lillet
- 20 cl de crème fraîche (ou chantilly)

PREPARATION :

- 1) Peler à vif les segments et prélever les quartiers des agrumes.
- 2) Monter la crème fraîche en chantilly.
- 3) Séparer les blancs des jaunes, dans une casserole mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et le Lillet, fouetter et monter en sabayon (le mélange doit blanchir et doubler de volume)
- 4) Ajouter le jus des agrumes. Fouetter a feux doux pour obtenir un appareil très mousseux. Incorporer la crème fouettée.
- 5) Disposer harmonieusement les quartier d'agrumes dans des assiettes calottes..
- 6) Recouvrir de sabayon et faire gratiner sur le grill de votre four . Servir aussitôt .

Bon appétit

ACCORDS METS ET VINS : Ce dessert peut être accompagné du Lillet blanc.

LEGENDE : *facile, ** moyen, ***difficile, € pas cher, €€correcte, €€€ cher