



Sabayon de pamplemousse au vin de jurançon

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Du pamplemousse en chaud froid et son sabayon de Jurançon.

Ingrédients:

- 4 jaunes d'œufs
- 100g de Jurançon*
- 50g de jus de pamplemousse
- 1/2 jus de citron
- 4 pamplemousses



Réalisation:

Laver et peler à vif les pamplemousses. Peler à vif est une préparation qui consiste à supprimer l'écorce et la partie blanchâtre pour ne laisser que le fruit.

Pour plus de renseignement sur le procédé, je vous invite à regarder ma vidéo un plus bas sur cette page. Puis extraire les quartiers du pamplemousse en prenant soin de ne pas les abîmer.

Faire cette opération au-dessus d'un récipient pour récupérer le jus. Disposer les quartiers en rosace dans une assiette creuse. Dans une casserole, verser les jaunes d'œufs, le vin blanc doux*, le sucre, le jus de pamplemousse et un zeste de citron.

Cuire sur feu doux ou bain marie jusqu'à obtenir un mélange crémeux.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Après avoir obtenu le sabayon bien crémeux, verser sur les assiettes de pamplemousse, et soit vous les passez au grill de votre four 3 à 5 minutes, soit vous utilisez le chalumeau. A consommer aussitôt.

