

## Clémentines en sabayon aux pistaches caramélisées



Dessert **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 10 mn

*La cuisson du sabayon est un peu délicate, il faut veiller à ne pas trop le cuire, sinon il devient pâteux et perd son aspect mousseux.*

Recette proposée par : Gautreau

### Ingrédients

- 12 de clémentines - juteuses et sans pépins
- 4 cs de jus d'orange
- 3 jaunes d'oeufs
- 6 cs de sucre
- 0,5 cc de cannelle - ou 4 épices
- 4 cs de pistaches - décortiquées, non grillées et non salées
- 2 cs de mandarine impériale - ou cointreau ou tout autre alcool à base d'agrumes

### Préparation

- 1 Peler les clémentines et séparer les quartiers sans les abîmer.
- 2 Retirer le maximum de petites peaux blanches.
- 3 Préparer le sabayon.
- 4 Dans une casserole et sur feu très doux (ou au bain-marie), fouetter ensemble et sans arrêt les jaunes d'oeufs, 2 cuillères à soupe de sucre, l'alcool et le jus d'orange, pendant 6 à 8 minutes environ, de façon à obtenir une texture mousseuse et un peu épaisse.
- 5 Ajouter la cannelle ou une pincée de 4 épices en fin de cuisson.
- 6 Faire caraméliser les pistaches grossièrement hachées avec 4 cuillères à soupe de sucre blanc, à sec, dans une poêle antiadhésive et sur feu vif. Réserver.
- 7 Faire préchauffer le grill du four.
- 8 Dans des verres ou des coupes, disposer les quartiers de clémentine, ajouter la moitié des pistaches caramélisées, puis recouvrir de sabayon, enfin terminer par les pistaches restantes.
- 9 Passer le tout 3 à 4 minutes sous le grill bien chaud, juste assez pour que le dessus dore un peu. Servir aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

