

## Sabayon à la pomme

Les ingrédients pour 6 personnes :

5 jaunes d'oeufs  
65 g de sucre en poudre  
15 cl de jus de pomme  
Le zeste de 1/2 orange non traitée  
3 c à s de jus de citron  
1 pincée de cardamome moulue  
1/2 bâton de cannelle  
1/2 c à c de gingembre fraîchement râpé  
3 tours de moulin à poivre noir  
1 petite pincée de fleur de sel

Pour les pommes sautées :

800 g de pommes granny smith  
3 c à s de jus de citron  
60 g de sucre en poudre  
90 g de beurre  
Quelques gouttes d'arôme naturel de vanille  
80 g de pain d'épices coupés en dés de 5 mn ( j'ai plutôt fait 1 cm )  
20 g d'amandes effilées grillées ( je les ai grillées à sec dans une poêle antiadhésive )  
20 g de pignons ( je les ai grillés aussi avec les amandes )

Je vais vous mettre la recette telle que présentée dans le livre et je vous dirai après comment j'ai procédé pour ne pas avoir trop de choses à faire au dernier moment.

Pour le sabayon fouetter les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Dans une casserole porter à ébullition le jus de pomme avec le jus de citron, le zeste de la 1/2 orange, les épices , le poivre et le sel. Passer ce mélange au chinois ou à la passoire fine et verser 1/4 du liquide sur les jaunes blanchis en fouettant. Fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse.

Verser le contenu du saladier dans la casserole avec le reste de liquide et chauffer à feu moyen en fouettant constamment. Le sabayon va épaissir et devenir léger et mousseux. Il est prêt quand une trace se forme si on soulève le fouet. Le retirer tout de suite du feu et faire chauffer le grill.

Parer les pommes et les couper en dés. Mélanger le jus de citron et le sucre

dans un saladier avec la vanille et ajouter les dés de pomme. Bien mélanger le tout.

Dans une poêle faire fondre la moitié du beurre pour dorer le pain d'épices en dés. Le retirer et réserver au chaud.

Faire dorer les pommes à feu vif avec le reste de beurre. Ajouter ensuite le pain d'épices, les amandes et les pignons.

Répartir ce mélange dans des assiettes allant au four, j'ai pris des plats à crème brûlée, et napper de sabayon.

Faire dorer sous le grill bien chaud. Surtout surveiller la cuisson car c'est très rapide.

Voici maintenant comment j'ai procédé pour ne pas être 3 h en cuisine au moment du dessert :

J'ai préparé les pommes et les dés de pain d'épices que j'ai poêlés comme indiqué et j'ai laissé le tout dans la poêle. Dans un petit bol il y avait les amandes et les pignons que j'avais grillés.

Pour le sabayon j'ai mis dans la casserole tout ce qu'il fallait. Il n'y avait plus qu'à chauffer le mélange. J'ai blanchi les jaunes avec le sucre juste avant le repas.

Au moment où nous prenions le plat principal j'ai mis le grill à préchauffer, ainsi il ne restait plus, le moment venu, qu'à faire bouillir le mélange dans la casserole, à faire le sabayon en 2 temps comme indiqué, je précise que le mélange épaissit rapidement. Pendant que le sabayon se faisait j'avais mis à réchauffer les pommes avec le pain d'épices, au dernier moment, j'ai ajouté les fruits secs préparés avant de les répartir dans les plats et napper du sabayon. J'ai du laisser griller 1,30 mn environ et c'était prêt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>