



Dessert chaud – Gratin de fruits

Recette de Joël Rebuchon, bistrot à Paris

1 kiwi,
1 poire,
1 pomme,
1 pêche,
1 ananas, à peler et couper en tranches d'épaisseur 6 mm.,
1 orange
1 pamplemousse à peler et couper en quartiers vifs.

Ranger joliment les fruits sur des petits plats à gratin. Idéal, parsemer chaque assiette de 10 fraises des bois.

Sabayon : dans un saladier mélanger
3 jaunes d'œufs,
1 dl. de jus d'orange
50 gr. de beurre.

Mettre au bain marie et fouetter au fouet électrique jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux et ait quadruplé de volume.

Répartir ce sabayon sur les plats de fruits et passer sous le gril du four 45 sec. en surveillant.