.

Recette : **SABAYON DE CLEMENTINES EN TEXTURE A LA LIQUEUR DE L'ORANGERIE.**

Pour 20 bouchées.

1- PATE A NOUILLE SUCREE POUR REALISER LES CONTENANTS COMESTIBLES :

Ingrédients :

- 60g semoule de blé dur extra-fine
- 40 g farine de blé
- 1 œufs
- 2 g sel
- 10 g sucre
- Zeste d'une clémentine râpée
- Sucre glace

Préparation :

- Réunir les ingrédients, pétrir 5 min.
- Filmer et laisser reposer 30 min.
- Laminer la pâte à 1 mm d'épaisseur à l'aide d'un laminoir à pâtes, détailler en losanges cannelés à l'aide d'un emporte-pièce.
- Frire les losanges de pâte à 180°C, jusqu'à ce qu'ils soient blonds et dorés, égoutter sur papier absorbant, poudrer de sucre glace, réserver au sec.

2- SABAYON DE CLEMENTINES :

Ingrédients :

- 3 clémentines corses
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre.
- 5 cl de liqueur d'orange (Distillerie de Monaco).
- Fleurs comestibles (facultatif)
- Poivre de Timult.

Préparation :

- Peler des clémentines à vif, récupérer le jus dans une passette.
- Réaliser un caramel à sec, sauter les agrumes, flamber, assaisonner le poivre de Timult. Réserver.

- Réaliser le sabayon :
  réunir, les jaunes d'œuf, le jus de clémentine, la liqueur, monter le sabayon à feu doux. Jusqu'à ce qu'il soit mousseux et épais.
- **Dresser :** disposer le suprême de clémentine, napper de sabayon, gratiner au chalumeau.
  Décorer de zestes de clémentine et pétales de fleurs comestibles.