

# Gratin d'oranges en sabayon

**Pour 8 personnes**  
**Préparation: 20 min**  
**Cuisson: 8 min environ**



- 8 oranges
- 8 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 30 cl de jus d'orange pressée
- le jus d'1/2 citron

► Pelez les oranges à vif en éliminant toute trace de peau blanche. Retirez les quartiers de leur membrane. Déposez-

les au fur et à mesure sur du papier absorbant, puis laissez-les sécher un peu.

► Mettez les jaunes d'œufs et le sucre semoule dans une casserole. Battez-les au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse légèrement.

► Posez la casserole dans un bain-marie frémissant. Versez le jus d'orange et fouettez sans arrêt pendant 6 à 8 min environ, jusqu'à ce que le sabayon épaisse.

► En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron. Continuez de fouetter hors du feu jusqu'à ce que le sabayon tiédisse.

► Allumez le gril du four.

► Disposez les quartiers d'oranges dans 8 coupelles individuelles. Répartissez le sabayon par-dessus. Faites gratiner sous le gril du four pendant 1 à 2 min. Servez ce dessert sans attendre. ■