



Végétarien



Sans gluten

# MINISTRONE D'AGRUMES AUX RAISINS, SABAYON À LA VANILLE



## Biobernai'Cook

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

En partenariat avec



[www.cora.fr/dorlisheim](http://www.cora.fr/dorlisheim)



[www.fermesaintblaise.fr](http://www.fermesaintblaise.fr)

# MINISTRONE D'AGRUMES AUX RAISINS, SABAYON À LA VANILLE

---

## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour les fruits

Oranges	6 pièces
Raisin blanc	180 gr
Citron jaune	1 pièce
Sucre en poudre	100 gr
Gousse de vanille	1 pièce
Eau	10 cl

### Pour le sabayon

Jaunes d'oeuf	3 pièces
Mascarpone	125 gr
Sucre en poudre	75 gr
Sucre glace	30 gr
Gousse de vanille	1 pièce

---

## Descriptif

### Pour le minestrone :

Zester l'orange et le citron. Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les zestes d'agrumes et la gousse de vanille fendue en 2. Prélever les segments sur les oranges. Peler, couper en 2 et épépiner les raisins blancs. Ajouter au sirop tiède.

### Pour le sabayon :

Blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre. Ajouter la gousse de vanille puis le mascarpone.

### Pour le dressage :

Dans une verrine disposer les fruits au sirop, surmonter du sabayon Saupoudrer de sucre glace et gratiner, si vous le souhaitez, au chalumeau.

---

## Le + du Chef

Réservez ce dessert au frais, le sabayon reprendra une texture plus ferme.

---

L'Atelier des Chefs Strasbourg :

39 Rue du Faubourg de Saverne - 03 88 35 90 39 - [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)