

BERTINCHAMPS & MARTIN VOLKAERTS

SABAYON À LA BERTINCHAMPS BRUNE



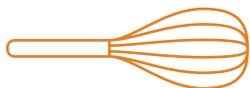
Recette élaborée par le chef
MARTIN VOLKAERTS
du restaurant *L'Amandier*

www.amandier.be



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ▶ 50g d'amandes effilées
- ▶ 10g de blanc d'oeuf
- ▶ 2 x 50g de sucre
- ▶ 25cl de Bertinchamps Brune
- ▶ 4 jaunes d'œufs
- ▶ 25cl de vin blanc sec (ou Bertinchamps Brune)
- ▶ Un peu de zeste de Yuzu confit



LA RECETTE

Préparation

► FLOCONS D'AMANDES

Rassembler dans un plat les amandes effilées, le blanc d'oeuf et 50g de sucre. Mélanger les 3 ingrédients délicatement afin de ne pas casser les flocons d'amandes. Etaler ensuite cette pâte sur une plaque et la mettre 15 minutes au four à 180°. Mélanger toutes les 5 minutes pour obtenir des amandes caramélisées.

► GRANITÉ À LA BERTINCHAMPS

Verser 25cl de Bertinchamps Brune dans un récipient et laisser reposer environ 2h au congélateur. Une fois la Bertinchamps congelée, égrener le glaçon à l'aide d'une fourchette jusqu'à l'obtention de «paillettes» de Bertinchamps. Remettre le granité au congélateur jusqu'à la fin de la préparation de la recette.

► SABAYON

Mélanger dans un poêlon 50g de sucre, les 4 jaunes d'oeufs et les 25cl de vin blanc sec. Avec un fouet, remuer en 8 pour incorporer de l'air dans le mélange. Poser ensuite le poêlon sur le feu et chauffer à feu très doux tout en remuant énergiquement. Continuer à mélanger en 8 durant quelques minutes. Pour terminer, éteindre le feu et remuer encore quelques instants.

Dressage

Disposer dans un bol 2 à 3 cuillères à soupe de sabayon encore chaud. Parsemer le sabayon de quelques amandes grillées et de zeste de Yuzu. Ajouter ensuite une généreuse cuillère de granité.

A déguster avec un petit verre de Bertinchamps Brune!

Retrouvez la vidéo de la recette sur notre page facebook et sur notre site internet.