

Les desserts du club



Gratin d'orange

Eplucher une orange à l'aide d'un couteau afin d'avoir sa chair à nu.

Trancher ensuite ce que l'on appelle des suprêmes d'oranges, qui sont des quartiers uniquement à base de la pulpe et du jus de l'orange. Comme si on avait retiré la pellicule qui recouvre chaque quartier d'orange. Les disposer en rosace dans une assiette et en remplir le cœur de cartiers. Réaliser ensuite un sabayon...le sabayon se compose de 3 cl de jus d'orange, 60g de sucre et de 2 jaunes d'œufs.

Mettre tous ces ingrédients dans un récipient et battre le tout à feu doux jusqu'à obtention d'une mousse légère.

Napper ensuite les suprêmes d'oranges de ce sabayon et passer au four 3 à 4 minutes afin d'obtenir un léger gratin.

Enfin servez accompagné ou pas d'un sorbet à l'orange bien évidemment...



(Grill Nicolas)

Sablé aux poires

Prévoir des poires en lamelles flambées au calvados, posées en deux couches sur un sablé maison imbibé de jus de confiture de vieux garçon et rehaussé d'un craquelin aux amandes.

Le tout décoré de kiwi, fraise, coulis de caramel et d'un filet de crème anglaise.

Bon appétit



(Les Dignes)