

Verrine de fruits exotiques, lime et huile d'olive, sabayon au rhum vanillé

Recette pour 24 Tapas

Description

Salade de fruits exotiques acidulée à la lime accompagnée d'un sabayon garni d'une crème montée.

L'astuce du chef

Le sabayon sera prêt lorsque vous serez en mesure de renverser le cul de poule sans que la crème ne coule.

Originellement, le sabayon est réalisé avec du vin. Par contre, à la différence des spiritueux, le vin doit être incorporé lors du blanchiment des oeufs.

Ingrédients

Pour la verrine de fruits exotiques

- 1 Unité(s) Ananas
- 2 Unité(s) Kiwi
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive

Pour le sabayon au rhum vanillé

- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Gr Sucre
- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre glacé
- 60 Ml Rhum brun
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Zestez les limes et pressez leur jus. Pelez et taillez l'ananas, les mangues et les kiwis en dés.

Coupez la gousse de vanille en deux sur la longueur et utilisez la pointe du couteau pour récupérer toutes les graines.

Préparation de la verrine de fruits exotiques, lime et huile d'olive

Mélangez le jus et les zestes de lime et incorporez l'huile d'olive. Mélangez les dés d'ananas, de mangue et de kiwi puis ajoutez la vinaigrette à la lime et huile d'olive.

Préparation du sabayon au rhum vanillé

Mélangez le rhum avec les graines de vanille. Dans un bain-marie, fouettez les jaunes d'oeufs le sucre jusqu'à l'obtention d'un sabayon (le mélange doit tripler de volume). Fouettez la crème liquide avec le sucre glace afin d'obtenir une crème chantilly. Laissez tempérer le sabayon. Mélangez ensuite les 2 appareils et le mélange de rhum et de graines de vanille.

Dressage des verrines

Répartissez le mélange de fruits au fond des verrines et ajoutez par-dessus un peu de sabayon au rhum.

Bon appétit!