Sabayon citron et limoncello

Voici un dessert que l’on a un peu oublié et c’est bien dommage car il est succulent et aérien… Je vous propose aujourd’hui mon sabayon citron et limoncello qui termine toujours avec un succès un bon repas!

Sabayon citron et limoncello

Ingrédients pour 3 personnes

- 80 g de jaune d’œuf
- 60 g de sucre semoule
- 100 g de vin blanc type chardonnay
- 1 bouchon de limoncello

Pour les tranches de citron confits et séchés **(à préparer la veille)**

- un citron jaune
- 1 dl de limoncello
- 1 dl d’eau
- 150 g de sucre

Pour les zestes confits

- 60 g d’eau et 60 g de sucre
- zestes d’un citron jaune et d’un citron vert (donc vous aurez besoin en tout de 2 citrons jaunes et d’un citron vert). **Petite astuce**: quand vous prélevez les zestes d’un agrume et que vous n’en utilisez pas la chair emballez-le bien serré dans un film alimentaire hermétique et placez-le au frigo: cela protège le fruit et évite à l’écorce de durcir très rapidement rendant le fruit inutilisable…)

Matériel

- du film alimentaire

Préparation

Commencez par les citrons confits

- Lavez le citron et coupez-le en en tranches de 2 mm d’épaisseur **maximum**. Si vous avez une mandoline ou une trancheuse utilisez-les! La découpe sera bien plus fine et régulière qu’au couteau. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat.

Coupez les citrons en tranches de 2 mm d’épaisseur maximum

- Faites bouillir l’eau, le limoncello et le sucre et versez le tout sur les citrons. Filmez et laissez retomber à température ambiante. Faites réchauffer le tout (sirop et tranches) et de nouveau filmez et laissez retomber à température ambiante: renouvelez l’opération encore 3 fois puis mettez au frais pendant 12 h.

Faites bouillir l’eau, le sucre et le limoncello

Versez le sirop sur les tranches de citron

Filmez et laissez infuser à température ambiante pendant 12 heures

- Le lendemain égouttez les tranches de citron et disposez-les sur un silpat (feuille en silicone anti adhésive). Mettez les tranches de citron à sécher pendant 3 à 4 heures à 90° au four. Puis à la sortie du four laissez retomber à température ambiante. Les tranches doivent être bien croquantes après refroidissement et elles se conservent facilement plusieurs jours dans une boite hermétique.

Placez les tranches de citron égouttées sur une surface anti adhèsive

Le jour même

- Zestez le citron jaune et le citron vert. Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d’eau et 60 g de sucre. Laissez cuire à feu doux environ 10 à 15 mn.

Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d’eau et 60 g de sucre

- Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc.

Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc

Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.

- Battez les jaunes et le sucre de manière à bien blanchir le mélange. Vous devez voir la différence de couleur avant et après…

Battez les jaunes avec le sucre

Le mélange jaune et sucre

doit blanchir

- Puis ajouter la préparation vin blanc/ zestes de citrons mixés et mélangez.

Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- Posez le récipient sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu le bouchon de limoncello.

Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

La préparation doit avoir au moins doubler de volume; ajoutez alors le limoncello

Il ne reste plus qu’à verser le sabayon tiède dans vos coupes et ajoutez une tranche de citron séchée…C’est divin.

Sabayon citron et limoncello