

Gratin de fruits frais sur son nid de meringue, sabayon Grand Marnier

Date : 01/02/21

Auteur : Patrice Gréard Lycée Louis-Bascan - Rambouillet, académie de Versailles

Type de plat : Dessert

Descriptif :

Brunoise de fruits frais sur une meringue nappée d'un appareil à bombe et gratinée.

Apport nutritionnel : Vitamines A, D, E, C, glucides et sels minéraux. Lipides (À ufs, crème).

Pour 8 couverts :

B.O.F

- Oeuf (jaune) : 0.16 Kg (7.12 / Kg)
- Crème UHT liquide supérieure 35% Président Pro : 0.4 litre (2.85 / litre)
- Beurre : 0.025 Kg (5.56 / Kg)

Fruits & légumes

- Raisin blanc Italia : 0.15 Kg (2.91 / Kg)
- Pomme Golden : 0.2 Kg (1.57 / Kg)
- Poire Comice : 0.2 Kg (1.76 / Kg)
- Physalis : 0.08 Kg (0.92 / Kg)
- Orange : 0.5 Kg (1.38 / Kg)
- Menthe fraîche : 0.125 Botte (0.48 / Botte)
- Figue 50 gr : 0.1 Kg (14.2 / Kg)
- Kiwi 100 gr : 0.2 Pièce (0.18 / Pièce)

Économat

- Eau : 0.1 litre (0 / litre)
- Oeuf (Blanc) : 0.12 Kg (3.43 / Kg)
- Sucre semoule : 0.5 Kg (1.16 / Kg)
- Sucre semoule : 0.03 Kg (1.16 / Kg)

Cave

- Grand Marnier cordon rouge 70 cl : 0.05 Pièce (15.49 / Pièce)

Prix des produits : 7.75



Dressage : À l'assiette.

Etapes et techniques

1. La meringue

- Fondre le beurre
- Chemiser les moules à génoise
- [Faire la meringue à la française](#)
- Mouler la meringue et cuire
- Réserver sur grille

2. Les fruits

- Éplucher et citronner les pommes
- Éplucher, citronner et évider les poires
- [Peler les agrumes à vif](#)
- [Lever les segments d'agrumes](#)
- Eplucher les kiwis
- Peler et épépiner les raisins
- [Tailler les fruits en petits cubes](#)

3. L'appareil à gratin

- [Foissonner la crème](#)
- Réserver au frais
- Faire la pâte à bombe au sucre cuit
- Parfumer
- Incorporer la crème fouettée au sabayon
- Réserver

4. Décor et finition

- Dresser et glacer les gratins
- Décorer
- Envoyer