



CHATEAU
Thénac



Le liqueur de Château Thénac a de puissants arômes d'abricots mûrs, d'ananas et de fleur d'orange, mêlés à des notes de confiture d'orange et de miel.

 **60 MINUTES. POUR: 4 PERSONNES**

Sabayon aux Suprêmes

DE MANDARINE, BISCUIT FINANCIER



INGREDIENTS

SABAYON: 1 cuillère à soupe de crème, 75gr de sucre, 2cl de Château Thénac Liqueureux, 4 jaunes d'œufs, 8 mandarines

BISCUIT FINANCIER: 125gr de sucre glace, 50gr d'amandes en poudre, 4 blancs d'œufs, 1 gousse de vanille, 50gr de farine

PREPARATION

01 Mandarines : Lever les suprêmes de mandarines.

02 Biscuit Financier : Préchauffer le four à 200°C. Beurrer les moules à financier. Faire fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il mousse et prenne une odeur de noisette. Dans un saladier, mélanger le sucre, les amandes en poudre et la farine. Ajouter les blancs d'œufs, la gousse de vanille et le beurre fondu. Verser la préparation dans les moules et cuire pendant 10 min. Démouler dès la sortie du four.

03 Sabayon : Mélanger les jaunes d'œufs, le vin liqueureux, la crème et le jus d'une demi-mandarine. Mettre le mélange dans un récipient au bain-marie entre 60 et 70°C. Fouetter pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la préparation se transforme en une mousse tiède et crémeuse. La préparation doit « faire un ruban », l'appareil reste attaché au fouet et retombe doucement.

04 Allumer le four en position grill. Dans une assiette à soupe, disposer le financier et les suprêmes de mandarine autour. Recouvrir de sabayon. Faire gratiner au four et saupoudrer de sucre glace.

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com