

RELEVÉ PIQUANT ET DÉLICAT GINGEMBRE

RECETTES Il ressemble à de gros doigts tordus. Mais l'allure ingrate de ce rhizome cache de subtils atouts gustatifs. Il sait relever une bonne viande comme une crème brûlée.

FRUITÉ

Gratin d'agrumes au gingembre



Pour 6 personnes

- 4 oranges
- 3 pamplemousses roses
- 6 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 c.s. rase de gingembre frais râpé

Peler les agrumes à vif. **Détacher** les quartiers les uns des autres en passant la lame d'un couteau entre les fines membranes les séparant. **Travailler** au-dessus d'un saladier afin de récupérer le jus des fruits. Mettre les quartiers de fruits dans une passoire au-dessus du saladier pour que tout le jus soit récupéré.

Fouetter les jaunes d'œufs dans une casserole avec le sucre, le jus d'agrumes et le gingembre râpé. Placer la casserole dans un bain-marie et faire **cuire** doucement en fouettant sans arrêt jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et épais. Préchauffer le four sur position grill. Répartir les quartiers d'agrumes dans 6 ramequins. Verser le sabayon par-dessus et enfourner. Faire **gratiner** quelques minutes et servir dès la sortie du four.

LE VIN QUI LUI VA

Christelle Besse, du Verre-à-Pied, à Sion, propose d'accompagner ce dessert d'un grain noble ConfidenCiel, Mitis 2002, de Jean-René Germanier, à Vétroz. Ce vin se prévaut du sceau d'une charte qui protège les vendanges tardives sur souche avec le botrytis. Le vin se doit de passer douze mois en barrique. Les vignes ont plus de 15 ans et les cépages sélectionnés sont autochtones. Aux arômes de coing et de miel, cette amigne câlinera donc votre palais en accueillant l'aphrodisiaque gingembre. A déguster bien frais!

Prix: 35 fr. la bouteille de 37,5 cl.
Au Verre-à-Pied, à Sion.



Gratin d'agrumes
au gingembre.