

Fraises au Sabayon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingédients:

- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre semoule
- 150 g de Mascarpone
- 200 g de crème fraîche
- 500 g de fraise
- 30 g de cassonade
- 6 c à soupe d'Amaretto
- 50 g de pignons de pin

Recette:

- Préparez le sabayon : à l'aide d'un fouet électrique, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le mascarpone.
- D'autre part fouettez la crème fraîche comme pour faire une chantilly et incorporez-la (à l'aide d'une cuillère en bois) au reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur (frigo).
- Lavez, égouttez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux et disposez-les dans un saladier ; saupoudrez-les de cassonade et arrosez le tout d'Amaretto.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle.
- Répartissez les fraises sur des assiettes individuelles en ajoutant un peu de jus de marinade (Amaretto + cassonade), nappez le tout de sauce sabayon et décorez de quelques pignons de pin.



Remarque:

Le sabayon peut être préparé à l'avance et placé au réfrigérateur