

## *Sabayon aux Raisins et Muscat de Beaumes de Venise*

**Nombre de personnes: 6**

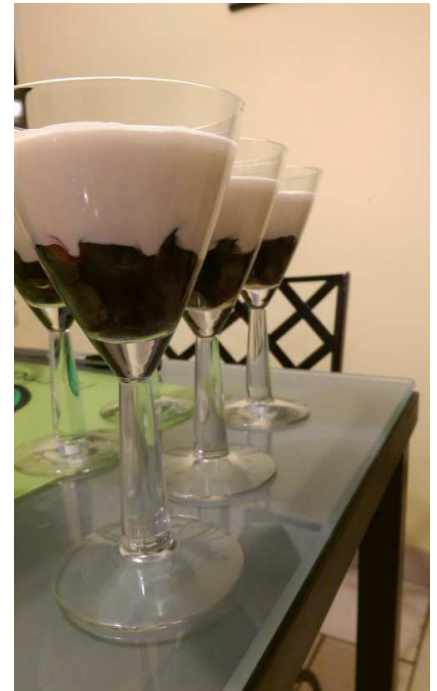
**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	120g
- MASCARPONE	250g
- CRÈME FRAICHE	275g
- CASSONADE BLANCHE	30g
- RAISIN(S) NOIR(S)	2 grappes (Muscat)
- VIN BLANC DOUX	1 verre (Muscat de Beaumes de Venise)

### Recette:

- Préparez le sabayon : à l'aide d'un fouet, 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).
- Otez les pépins des raisins en les coupant en 2. Disposez-les dans un plat creux ; saupoudrez-les de cassonade et arrosez le tout de Muscat de Beaumes de Venise.
- Répartissez les raisins dans des verres ballons individuels en ajoutant un peu de jus de marinade puis nappez le tout de sauce sabayon.



### Variante:

Ajoutez éventuellement quelques pignons de pin grillés au sommet du sabayon avant de servir.