

Sabayon aux Ananas et au Rhum Aromatisé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- ANANAS	6 tranches
- SIROP DE CANNE	1 c à soupe
- RHUM	2 c à soupe (Brun)
- ESSENCE DE VANILLE	½ c à café
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- MASCARPONE	75g
- FROMAGE FRAIS	75g
- CRÈME FRAÎCHE	200g
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe

Recette:

- Faites griller les amandes à sec. Réservez.
- 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 et le fromage frais.
- D'autre part fouettez la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace et incorporez-la délicatement au reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur (frigo).
- Coupez l'ananas en petits et disposez-les dans un saladier. Arrosez-les de sirop de canne et de rhum puis intégrez la vanille. Mélangez.
- Répartissez les dés d'ananas et le jus dans des verrines, nappez le tout avec le sabayon et décorez de quelques amandes grillées.
- Filmez le dessus du verre et réservez au frigo jusqu'à la dégustation.



Remarque:

Temps de prise: 2 heures au réfrigérateur.