

Sabayon aux Cerises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- MASCARPONE	150g
- CRÈME FRAÎCHE	200g
- CASSONADE BLANCHE	30g
- KIRSCH	2-3 c à soupe
- CERISE(S)	150g dénoyautées

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).
- Egouttez et épongez légèrement les cerises. Placez-les dans un saladier, ajoutez la cassonade et arrosez le tout de kirsch.
- Faites griller les amandes effilées dans une poêle.
- Répartissez les cerises au kirsch dans des verres ballons individuels en ajoutant un peu de jus de marinade, nappez le tout de sauce sabayon. Réservez au frigo.
- Au moment de la dégustation, décorez de quelques amandes grillées.

