

Sabayon de Fraises au Kirsch et Bastogne Émietté

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	4
- Sucre Semoule	100g
- Mascarpone	200g
- Crème Fraîche	250g
- Cassonade Blanche	45g
- Kirsch	3 c à soupe
- Fraises	300g
- Biscuits Bastogne	3-4

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).
- Coupez les fraises en petits dés et placez-les dans un saladier, ajoutez la cassonade et arrosez le tout de kirsch.
- Concassez les biscuits Bastogne et pilez au mortier.
- Répartissez les fraises au kirsch dans des verres individuels en ajoutant un peu de jus de marinade, nappez le tout de sauce sabayon. Réservez au frigo.
- Au moment de la dégustation, déposez un peu de biscuit concassé sur le dessus.

