

## *Sabayon aux Pêches Jaunes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	75g
- Mascarpone	150g
- Crème Fraîche	200g
- Cassonade Blanche	2 c à soupe
- Pêches	5 plates jaunes
- Crème de Pêche	2 c à soupe
- Vin Blanc Sec	2 c à soupe
- Cacao Amer en Poudre	

### **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).
- Pelez et coupez les pêches en dés. Arrosez-les de vin blanc et de crème de pêche puis intégrez la cassonade. Mélangez bien et placez au frigo.
- Répartissez les dés de pêches avec le jus dans des verres ballons individuels puis nappez le tout de sauce sabayon.
- Au moment de servir, saupoudrez du cacao sur le sommet.



### **Remarque:**

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