

Sabayon de Nectarines au Muscat de Beaumes-de-Venise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	75g
- Mascarpone	150g
- Crème Fraîche	200g
- Nectarines	2-3
- Cassonade Blanche	2 c à soupe
- Muscat Beaumes de Venise	2 c à soupe
- Amandes Effilées	2 c à soupe

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 nectarines en dés. Arrosez-les de muscat de Beaumes puis intégrez la cassonade. Mélangez bien et placez au frigo.
- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Répartissez les dés de nectarines avec le jus dans des verres ballons individuels puis nappez le tout de sauce sabayon.
- Au moment de servir, déposez quelques amandes grillées sur le sommet.



Remarque:

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