

Sabayon Tiède aux Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Figues	8-10 noires de Caromb
- Miel	1.5 c à soupe (Liquide)
- Jaunes d'Oeufs	4
- Sucre Semoule	80g
- Muscat Beaumes de Venise	8 cl
- Pignons de Pin	1 c à soupe

Recette:

- Coupez les figues en quatre puis arrosez-les avec le miel et mélangez délicatement.
- Répartissez-les dans 4 coupelles et réservez au frais.
- Grillez les pignons de pin à sec dans une poêle chaude.
- Préparez le sabayon : fouettez les jaunes d'œufs dans une casserole avec le sucre puis posez la casserole dans un bain-marie.
- Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et fouettez énergiquement pendant 1 minute.
- Versez ensuite le vin doux et continuez à fouetter pendant environ 3 min jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse et légèrement épaisse.
- Retirez du feu et répartissez le sabayon sur les quartiers de figues
- Déposez quelques pignons de pin grillés sur le tout et servez sans attendre.

