

Sabayon aux Mandarines, Spéculoos et Cacao Amer

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	90g
- Mascarpone	200g
- Crème Fraîche	250g
- Cassonade Blanche	1 c à soupe
- Mandarines	175g (au sirop)
- Spéculoos (Biscuit)	6-8
- Mandarine Napoléon	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).
- Egouttez les mandarines puis arrosez-les de Mandarine Napoléon et intégrez la cassonade. Mélangez bien et placez au frigo.
- Répartissez les mandarines avec le jus dans des verres individuels puis déposez un spéculoos concassé en gros morceaux. Nappez ensuite le tout de sauce sabayon.
- Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer sur le sommet.

Remarque:

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

