

Sabayon aux Dés de Pain d'Épices

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	90g
- Mascarpone	200g
- Crème Fraîche	250g
- Pain d'Épices	2-3 tranches
- 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).
- Coupez le pain d'épices en petits dés.
- Répartissez-les dans des verres individuels (conservez quelques dés pour le sommet). Nappez ensuite le tout de sauce sabayon.
- Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer sur le sommet et déposez 1 ou 2 dés de pain d'épices.



Remarque:

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