

FRUITS ROUGES AU SABAYON FROID

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	60 g
- MASCARPONE	150 g
- CREME FRAICHE	200 g
- FRUITS ROUGES	un assortiment
- CASSONADE BLANCHE	un peu
- AMARETTO	6 c à soupe

Recette:

(A servir après un plat principal léger et dans des proportions raisonnables)

- Préparez le sabayon : à l'aide d'un fouet électrique, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- Ajoutez ensuite le mascarpone ;
- D'autre part, fouettez la crème fraîche comme pour une chantilly ;
- Incorporez-la au reste de la préparation ;
- Réservez au réfrigérateur ;
- Lavez, égouttez les fruits et coupez-les en morceaux raisonnables. Disposez-les dans un saladier, saupoudrez de cassonade et arrosez le tout d'Amaretto ;
- Pour servir : répartissez les fruits dans des ramequins individuels, nappez-les de sauce sabayon. Saupoudrez de cassonade.

Variante:

Fruits rouges: mélange de myrtilles et de mûres ou des fraises simplement.

Hors saison, avec des poires juteuses.

On peut également agrémenter la décoration par des pignons de pins (100g) que l'on fait griller dans une poêle.