

## *Sabayon aux Poires*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- MASCARPONE	150g
- CREME FRAICHE	200g
- CASSONADE BLANCHE	30g
- AMARETTO	6 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	50g
- POIRE(S) AU SIROP	4-5 demis

### 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 poires. Coupez-les en morceaux et disposez-les dans un saladier ; saupoudrez-les de cassonade et arrosez le tout d'Amaretto.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle.
- Répartissez les morceaux de poire dans des verres ballons individuels en ajoutant un peu de jus de marinade (Amaretto + cassonade), nappez le tout de sauce sabayon et décorez de quelques pignons de pin.



### Remarque:

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