

SABAYON AU MELON ET AU MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE



Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- MASCARPONE	150g
- CREME FRAICHE	200g
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VIN BLANC DOUX	6 c à s de Muscat de Beaumes de Venise
- MELON(S)	4 x 6 boules de melon

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).
- Formez 24 petites boules de melon. Arrosez-les de Muscat et ajoutez la cassonade. Mélangez bien et placez au frigo.
- Répartissez les boules de melon dans des verres ballons individuels (6 boules par verre) en ajoutant un peu de jus de marinade (Muscat + cassonade), nappez le tout de sauce sabayon.

Boisson:

Accompagnez-le d'un verre de Muscat de Beaumes de Venise très frais et éventuellement d'un cuberdon au melon préalablement placé au congélateur.

Remarque:

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