

## Sabayon Glacé aux Fraises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- MASCARPONE	150g
- CREME FRAICHE	200g
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- AMARETTO	2 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	50g
- FRAISES	500 g
- GLACE VANILLE	6 boules

### 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 les fraises en morceaux et disposez-les dans un saladier ; saupoudrez-les de sucre impalpable et arrosez le tout d'Amaretto.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle.
- Placez une boule de glace dans chaque verre et réservez au congélateur.
- Au moment de servir, répartissez les morceaux de fraise dans les verres en ajoutant un peu de jus de marinade (Amaretto + sucre), nappez le tout de sauce sabayon et décorez de quelques pignons de pin.

