

## *Sabayon aux Raisins et Muscat de Beaumes de Venise*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

|                     |                                       |
|---------------------|---------------------------------------|
| - JAUNE(S) D'ŒUF(S) | 5                                     |
| - SUCRE SEMOULE     | 120g                                  |
| - MASCARPONE        | 250g                                  |
| - CRÈME FRAICHE     | 275g                                  |
| - CASSONADE BLANCHE | 30g                                   |
| - RAISIN(S) NOIR(S) | 2 grappes (Muscat)                    |
| - VIN BLANC DOUX    | 1 verre (Muscat de Beaumes de Venise) |

### 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).
- Otez les pépins des raisins en les coupant en 2. Disposez-les dans un plat creux ; saupoudrez-les de cassonade et arrosez le tout de Muscat de Beaumes de Venise.
- Répartissez les raisins dans des verres ballons individuels en ajoutant un peu de jus de marinade puis nappez le tout de sauce sabayon.



### Variante:

Ajoutez éventuellement quelques pignons de pin grillés au sommet du sabayon avant de servir.