

Sabayon Léger aux Fraises, Vin Rouge et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	350g
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- VIN ROUGE	10 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- MASCARPONE	75g
- FROMAGE FRAIS	75g
- CRÈME FRAÎCHE	200g



Recette:

- Faites griller les amandes à sec. Réservez.
- 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 et le fromage frais.
- D'autre part fouettez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la délicatement au reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur (frigo).
- Equeutez les fraises puis coupez-les petits dés et disposez-les dans un saladier. Saupoudrez-les de sucre glace et arrosez le tout avec le vin. Mélangez.
- Répartissez les fraises et le jus dans des verres, nappez le tout avec le sabayon et décorez de quelques amandes grillées.
- Filmez le dessus du verre et réservez au frigo jusqu'à la dégustation.

Remarque:

Temps de prise: 2 heures au réfrigérateur.