

## Sabayon aux Pommes et Raisins

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	75g
- Mascarpone	150g
- Crème Fraîche	200g
- Pommes Gala	1 ½
- Raisins Secs	1-2 c à soupe
- Sucre de Canne	1 c à soupe
- Pomme Calvados - Heinrich	5-6 c à soupe
- Sirop de Canne	2-4 c à soupe
- Beurre de Cuisson	
- Poudre de Cacao	

### 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 au fouet.
- 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).
- Prélevez ¼ de pomme et coupez-les en lamelles (2 mm d'épaisseur) sans la peler. Réservez-les au frais dans un fond d'alcool Pomme-Calvados.
- Pelez et coupez le reste des pommes en petits dés. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Saupoudrez-les de sucre de canne et intégrez-y les raisins secs. Lorsque les pommes sont tendres, retirez du feu et laissez refroidir. Arrosez alors avec le reste de Pomme-Calvados et de sirop de canne.
- Répartissez le mélange pommes - raisins dans des verres ballons individuels en ajoutant un peu de jus de marinade (Pomme-Calvados + sirop), nappez le tout de sauce sabayon. Filmez et réservez au frais.
- Au moment de servir, saupoudrez de poudre de cacao et décorez d'une lamelle de pomme.

