

## *Sabayon de Cerises Amarena*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	75g
- Mascarpone	250g
- Crème Fraîche	250g
- Kirsch	4 c à café
- Cerises Amarena	4x 8 avec un peu de sirop
- 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.
- 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).
- Répartissez les cerises dans des verres individuels (8 par verre) avec un peu de sirop, ajoutez ensuite 1 c à café de kirsch dans chacun des verres.
- Nappez le tout avec le sabayon, filmez et réservez au frigo.
- Au moment de la dégustation, saupoudrez de cacao.

### Remarque:

A partir de DE-697

