

Sabayon aux Abricots et Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	90g
- Mascarpone	250g
- Crème Fraîche	250g
- Sucre Impalpable (ou Glace)	un peu
- Spéculoos (Biscuit)	6-8
- Abricots au Sirop	240g

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 puis ajoutez un peu de sucre glace.
- Incorporez-la (à l'aide d'une spatule) à la préparation au mascarpone. Réservez au réfrigérateur (frigo).
- Egouttez les abricots et coupez-les en petits dés.
- Concassez les spéculoos.
- Répartissez le biscuit concassé dans vos verres puis ajoutez les dés d'abricots.
- Nappez ensuite le tout avec le sabayon bien froid. Réservez au frigo jusqu'à la dégustation.



Remarque:

Le sabayon peut être préparé à l'avance et placé au réfrigérateur