

Sabayon aux Mirabelles

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	3
- Sucre Semoule	90g
- Mascarpone	250g
- Crème Fraîche	250g
- Sucre Impalpable (ou Glace)	½ c à soupe
- Mirabelles	500g
- Cassonade Blanche	2 c à soupe
- Muscat Beaumes de Venise	4-5 c à soupe
- Crêpes "Gavottes"	6
- 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 ajoutez le sucre glace. Incorporez-la (à l'aide d'une cuillère en bois) au reste de la préparation. Réservez au réfrigérateur (frigo).
- Dénoyautez et coupez les mirabelles en 4. Arrosez-les de muscat de Beaumes puis intégrez la cassonade. Mélangez bien et placez au frigo.
- Répartissez les mirabelles avec le jus dans des verres individuels puis nappez le tout de sauce sabayon.
- Au moment de servir, concassez une gavotte sur le sommet par verre et saupoudrez de cacao.



Remarque:

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