



SABAYON FRUITE A LA FEVE TONKA ET SA COMPOTEE D'ABRICOTS AUX ECLATS DE PISTACHES



Pour 6 personnes:

Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn

600 g d'abricots
130 g de sucre en poudre (60 + 70)
5 jaunes d'œufs
70 g de sucre
10 cl d'eau
1 fève tonka râpée
3 càs de pistaches non salées

Pour la compotée:

Laver, sécher et dénoyauter les abricots, les mettre à cuire dans une casserole avec les 60 g de sucre. Laisser compoter doucement une dizaine de minutes pour conserver une certaine consistance aux abricots. Réserver en séparant le jus rendu des fruits.

Pour le sabayon:

Faire d'abord un sirop en portant l'eau et le sucre à ébullition. Verser doucement en fouettant ce sirop sur les jaunes d'œufs battus puis remettre à cuire sans jamais porter à ébullition, comme pour une crème anglaise en tournant sans arrêt au fouet. Quand la crème commence à prendre un peu de tenue, faire couler le jus de compotée d'abricot en filet. Continuer à tourner, l'appareil doit épaissir et devenir mousseux.

Couper le feu, incorporer le fève tonka râpée tourner encore pour bien la mélanger et réserver au frais.

Finition:

Dans un verre ou une assiette creuse, poser 3 belles cuillerées à soupe de sabayon, au centre, en creusant un peu la crème avec le dos d'une cuillère, ajouter un peu d'abricots et parsemer d'éclats de pistaches.

Servir bien frais.