

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Sabayon aux prunes

Vous pouvez lui donner un air de fête en quelques secondes avec un choix d'alcool plus précieux et il se marie avec tous les fruits été comme hiver.



Prunes

4 jaunes d'oeuf
100 g de sucre
100 ml de Banyuls
Crème de cassis

Lavez vos **fruits** et allumez votre four en position **grill**. Préparez un **bain-marie** avec une casserole suffisamment grande.

Blanchissez les **jaunes** et le **sucre**, vous devez obtenir un mélange jaune clair sans trace de grains de sucre. Posez le bol dans le bain-marie **sans jamais cesser de battre**.

Il n'est pas nécessaire de vous détruire le bras, plus vous battrez en faisant un **geste large** plus l'air s'accumulera dans la préparation pour vous donner un **sabayon absolument sublime**, plus vous allez battre **petit bras**, plus vous allez vous fatiguer vite et faire des pauses au risque de **cuire votre jaune d'oeuf**.

Versez peu à peu le **Banyuls** sans cesser de battre. Il faut donc **penser à bien préparer son bain-marie**, il ne faut pas que l'eau déborde dans la préparation et avoir un bol de bonne taille pour ne pas être obligé de le tenir.

En quelques minutes, le **sabayon** se forme, la préparation double de volume, devient lisse et mousseuse. Enlevez le bol du bain-marie en continuant à battre, versez quelques gouttes de **crème de cassis**.

Préparez vos assiettes, déposez vos fruits et versez le sabayon.

Passez sous le grill, attention la **coloration** se fait très vite, vous pouvez aussi utiliser un chalumeau.

Servez chaud et profitez de chaque bouchée. La crème de cassis apporte un petit quelque chose, indéfinissable et inoubliable.

Il est peut être préférable de **couper les fruits** en morceaux même si les assiettes sont moins jolies, la dégustation se fait plus facilement, l'autre solution est de pocher les fruits légèrement mais je n'aime pas trop cette option.