

Sabayon aux fruits rouges et vin muscat

Les groseilles, framboises et fraises sont dans les jardins et sur toutes les étales.

Malgré la petite taille de mon jardin, j'ai fait une jolie récolte qui me permet de rêver à plusieurs desserts !

Je commence aujourd'hui par la plus rapide à réaliser : le sabayon.

Le sabayon est une sorte de gratin très léger réalisé avec des jaunes d'œufs montés au bain-marie et un alcool. Il se réalise quasiment au moment de servir.

C'est un dessert simple, mais il est du plus bel effet.

J'ai choisi un muscat de samos (muscat grec), mais on peut le préparer avec tous les vins blancs liquoreux, mais aussi avec du champagne pour les grands soirs. Le sabayon sera alors un peu plus acide.

Le sabayon s'adapte aussi bien aux desserts qu'aux entrées. (Des recettes viendront certainement plus tard).



Ingrédients pour 6 personnes:

- Un mélange de fruits rouges (groseilles, framboises, fraises, cassis et cerises ...)
- 5 jaunes d'œufs
- 1 ramequin de sucre en poudre
- 1/2 ramequin de muscat
- 1 cuillère à soupe de poudre d'amande (facultatif).

Réalisation :

1. Préchauffer le four en mode grill à 240°.
2. Fouetter les jaunes d'œufs, la poudre d'amande et le sucre au dessus d'un bain-marie, jusqu'à ce que le mélange mousse et épaississe. Vous pouvez vous aider d'un batteur électrique. Cette opération dure environ 5 minutes.
3. Ajouter l'alcool, continuer encore à mélanger pendant quelques instants.
4. Verser sur les fruits que vous aurez au préalable disposés dans des petits plats à gratin ou des plats à crème brûlée.
5. Enfourner quelques instants sous le grill sans quitter le four des yeux ! Les sabayons doivent juste dorer, cela va très vite.
6. Servir aussitôt, bien chauds.



Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr