



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

SABAYON GRATINÉ DE MÛRES

INGREDIENTS:

600 g de mûres
5 jaunes d'œufs
150 g de cassonade (sucre roux)
12 cl de champagne

METHODE :

Simple et généreux en goût, ce sabayon gratiné de mûres est un subtil équilibre entre le champagne et la mûre. Un dessert rapide à réaliser, mais avec lequel il faut prendre le temps de savourer !

Commencez par rouler très délicatement les mûres sur du papier absorbant légèrement humidifié, afin d'en retirer la poussière.

Clarifiez les œufs afin d'obtenir les jaunes. Ne jetez pas les blancs, ils se conserveront très bien pendant quelques jours au réfrigérateur en attendant d'être utilisés, ou bien au congélateur.

Dans un récipient pouvant aller au bain-marie, ajoutez la cassonade aux jaunes, puis blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Faites chauffer une casserole d'eau suffisamment grande pour que le fond du récipient puisse y tremper jusqu'à ébullition.

Versez le champagne sur les jaunes et le sucre, mélangez puis posez dans le bain-marie (casserole d'eau chaude) et fouettez sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Beurrez quatre soucoupes à gratin, puis répartissez les mûres dans le fond.

Napez ces fruits avec la préparation au champagne, allumez le grill de votre four puis faites gratiner ces quatre coupelles pendant 12 à 15 mn. Attention à la cuisson, ils doivent être tout juste dorés.

Laissez tiédir avant de servir.

Succès assuré à votre table ! Acceptez les compliments sans modération, c'est tellement agréable d'avoir souhaité faire plaisir et d'y parvenir !