

Gratins de fruits rouges au sabayon



Pour 4 personnes, vous aurez besoin de:

- 300g de fruits rouges (j'ai choisi des framboises et des mûres du jardin)
- 60g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- une gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de Marsala
- le zeste d'un citron

Dans un premier temps, lavez les fruits.

Placez les fruits rouges dans des ramequins résistants à la chaleur.

Prélevez le zeste du citron et les graines de la gousse de vanille.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs puis ajoutez le Marsala petit à petit tout en continuant de battre.

Ajoutez ensuite le sucre et les graines de la gousse de vanille.

Mettez le saladier sur une casserole remplie d'eau frémissante et battez le mélange jusqu'à obtenir une mousse légère et aérée. Cela va prendre environ 10 minutes (ça fait les bras!).

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Versez alors le sabayon sur les fruits et faites dorer légèrement la surface des gratins à l'aide d'un chalumeau (ou en plaçant les ramequins 2 minutes sous le grill du four).

Répartissez le zeste de citron sur les gratins et dégustez sans attendre!

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.