

SABAYON AU CHAMPAGNE

Ingrédients :

4 jaunes d'oeufs

60 g de sucre

10 cl de champagne brut

10 cl de crème entière liquide

Suggestion :

en accompagnement de

fruits rouges 400 g (fraises, cerises, framboises, groseilles etc...)

Temps de cuisson :

10 minutes environ

Mélanger les jaunes dans une casserole avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le champagne et continuez à fouetter.

Faites chauffer à feu très doux jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Retirez du feu en continuant de fouetter quelques instants pour ne pas qu'il attache puis remettez un peu sur le feu quelques secondes en remuant vigoureusement. Une fois que le sabayon adhère bien au fouet. Retirez du feu et laissez reposer 5 minutes.

Battre la crème liquide en chantilly et mélangez délicatement au sabayon.

Disposer les fruits rouges dans des verrines et recouvrez-les du Sabayon. Accompagnez de gros biscuits roses de Reims.