

Sabayon de fruits de saison par Brice LAURENTDUBOIS

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

1/2 ananas
2 maracujas
25g de beurre
1 baton de cannelle
3 jaunes d'oeufs
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de rhum vieux
2 cuillères à soupe sucre de canne
Basilic frais

Préparation

Détailler l'ananas en brunoise et le poiler sans sucre dans le beurre jusqu'à obtenir une belle caramélisation, en mélangeant régulièrement. Débarasser et arroser de la pulpe des maracuja. Émincer le basilic et ajouter sur les fruits. Réaliser le sabayon au bain marie en fouettant les jaunes d'eau, le sucre l'eau et le rhum vieux. Fouetter sans cesse jusqu'à épaississement. Arroser les fruits de sabayon puis gratiner au grille ou servir sans attendre pour un effet chaud/froid.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE