



Sabayon gratiné aux fraises



4 personnes

Difficulté moyenne
délicieux

Ingrédients

- 500 g de fraises de qualité
- 50 g de sucre
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 ml de vin (Solaris du domaine de Dalaheim Castellum)



Préparation

lavez et équeutez vos fraises. Coupez les en 4 dans le sens de la longueur et répartissez les dans 4 bols ou une assiettes à potage allant au four au grill.

placez les jaunes d'oeuf et le sucre dans un poêlon et mélangez jusqu'à dissolution du sucre.

Ajouter le vin et faire chauffer lentement, Fouettez énergiquement en faisant des 8 dans le fond de votre poêlon afin d'incorporer un maximum d'air à votre mélange, celui-ci ne doit pas dépasser les 65° (sinon c'est l'omelette sucrée ;-)) quand votre sabayon prend, il doit avoir l'apparence d'une crème fraîche semi battue et surtout plus aucun liquide ne doit être présent dans le fond de votre poêlon.

mettre à chauffer votre grill et répartissez votre sabayon dans les 4 assiettes, placez quelques minutes (ne pas les quitter des yeux) sous le grill et le tour est joué.

Bon Appétit



