



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP
de
POUCE.**



Sabayon aux petits fruits

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de fraises coupées en quatre
- 1 tasse de framboises
- 4 jaunes d'oeufs
- 1/2 tasse de marsala ou de vin blanc fruité (de type Riesling)
- 1/4 tasse de sucre
- amande tranchées grillées

Portion(s)

6 portions

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les fraises et les framboises. Répartir le mélange de fruits dans six petits bols.
2. Dans un grand bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau frémissante, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs, le marsala et le sucre. Cuire de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le sabayon ait légèrement épaissi.
3. Napper les fruits du sabayon. Parsemer d'amandes tranchées grillées.