



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Sabayon de fruits rouges au romarin

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 barquette de fraises, 1 de framboises, 1 de mûres (ou tout autre fruit rouge)

4 œufs

80 g de sucre

1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

5 brins de romarin

Progression

Faites infuser les brins de romarin dans 10 cl d'eau bouillante hors du feu pendant 15 mn

Dans un cul de poule, battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à obtenir un mélange mousseux

Ajoutez l'infusion de romarin.

Placez le cul de poule au bain-marie et faites épaissir en fouettant jusqu'à obtention d'une crème qui marque les mouvements du fouet

Ajoutez la crème fraîche et bien mélanger

Répartissez les fruits rouges dans 4 assiettes, puis recouvrez les fruits du sabayon

Passes sous la salamandre (sous le grill) jusqu'à coloration.

Servez immédiatement en décorant d'un brin de romarin.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Anjou Coteaux du Layon

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)