

les recettes d'Alice

Gratin de cerises sabayon au Malabar



6 personnes



France



Printemps



Moyen



30 min



2 min



facile

INGREDIENTS

30 cl de crème liquide 20 malabars
6 jaunes d'œufs 300g de cerises dénoyautées
80g de sucre

MATERIEL NECESSAIRE

6 Ramequins / 1 siphon / Cartouche de gaz.

PREPARATION ET REALISATION

Dans une casserole, portez la crème à ébullition et ajoutez les malabars. Baissez le feu et laissez fondre tout doucement les malabars dans la crème en remuant doucement. Filtrez la préparation. Homogénéisez avec un mixer plongeant avant d'incorporer les jaunes d'œufs un par un et le sucre. Lorsque le mélange est mousseux, bien homogène, et encore chaud versez-le dans le siphon et ajoutez un ou deux cartouches. Répartissez les cerises dans les ramequins et recouvrez de sabayon. Préchauffez le grill du four et enfournez 2 minutes. Déguster de suite.

Pour garder le sabayon tiède, placez le siphon dans un bain marie.

Alice Délice

