

Sabayon aux fruits exotiques



Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 10 minimum

Ingrédients : pour 4 mousses

5 jaunes d'œufs
100 g de sucre
120 g de Bergerac (ou vin doux fruité pas trop sucré
type Jurançon, coteaux du Layon 11,5 à 12°C)
1 mangue
250 g de fraises Mara des bois
2 oranges pelées

Placez le fouet sur les lames.

Versez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol. Réglez le minuteur sur 4 minutes, la température sur 70°C et la vitesse sur 4.

Ajoutez le vin blanc petit à petit par l'orifice situé au dessus du couvercle avec le verre doseur. Réglez le minuteur sur 3 minutes, la température sur 70°C et la vitesse 4.

Prélevez les segments des oranges.

Epluchez et taillez la mangue en cubes, lavez et coupez les fraises en deux.

Déposez les fruits dans le fond des coupelles ou ramequins puis versez à la surface le sabayon.

Suggestion : Pour plus de saveur n'hésitez pas à flamber vos sabayons.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	jaunes d'œufs, sucre	4 min	70°C	4	
	vin blanc	3 min	70°C	4	