

Gratin de fruits de printemps, sabayon au Beaume de Venise



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le sabayon :

4 jaunes d'œufs, 1dl de Beaume de Venise, 60g de sucre, 2dl de crème

Pour les fruits :

12 abricots, 12 abricots rouges, 1 barquette de framboises, 1 barquette de mûres, 1 barquette de myrtilles, 1 barquette de fraises, sirop de fraise, sirop d'orgeat

Pour le biscuit pistache :

125g de beurre pommade, 125g de sucre glace, 165g de poudre amande, 1 cuillère de pâte de pistache, 4 œufs

Finition :

Glace au fromage blanc

Les fruits :

Peler les abricots et les couper chacun en 4 quartiers.

Couper les fraises en 2 ou 4 suivant la grosseur.

Etaler tous les fruits dans une plaque plate (les abricots sur une et les fruits rouges et noirs sur une autre). Arroser les fruits rouges d'un filet de sirop de fraise et les abricots de sirop d'orgeat et cuire au four à 180° pendant 5mn.

Laisser refroidir avant de répartir dans 6 assiettes creuses.

Biscuit pistache :

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans un moule beurré sur 2cm de haut.

Cuire au four à 160° pendant 25mn. Démouler et laisser refroidir.

Couper des dés de 1cm de côté et répartir 4 ou 5 dés de biscuits sur chaque assiette de fruits.

Monter le sabayon :

Dans une petite casserole verser les jaunes d'œufs, le sucre et le Beaume de Venise.

Fouetter sur feu très doux jusqu'à obtenir un ruban.

Fouetter hors feu jusqu'à refroidissement et ajouter délicatement la crème préalablement fouettée.

Finition au dernier moment :

Couvrir les fruits de sabayon et glisser au four 3mn à feu chaud.

Compléter la couleur sous le grill ou avec un chalumeau si nécessaire.

Servir chaud avec une quenelle de glace au fromage blanc.