



Desserts

## **Sabayon gratiné aux fruits des bois**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

6 jaunes d'oeuf

100 grammes de sucre en poudre

1 décilitre de crème

6 cuillères à soupe de cassis

500 grammes des vruchten (framboises, mûres, myrtilles, petits morceaux de fraise)

### **Méthode de préparation**

Répartissez les fruits dans 4 petits plats allant au four. Fouettez la crème mais pas tout-à-fait ferme. Mettez les jaunes d'oeuf, le sucre en poudre et le cassis dans une petite poêle.

Fouettez jusqu'à l'obtention d'une masse aérée puis incorporez-y la crème. Versez le sabayon sur les fruits et placez-les ± 4 minutes sous un grill chaud.



