



Desserts

Sabayon au champagne avec framboises et petites groseilles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes de groseilles
125 grammes de framboises
6 jaunes d'œuf
2 décilitres de champagne
5 cuillères à soupe de sucre cristallisé
2 cuillères à café de jus de citron
feuilles de menthe

Méthode de préparation

Partagez les groseilles et les framboises dans les verres. Dans une petite poêle mélangez le champagne, le sucre et le jus de citron. Mettez à feu doux et ajoutez les jaunes d'œuf battus.

Fouettez jusqu'à obtenir un mélange léger et aéré puis versez sur les fruits. Garnissez avec les feuilles de menthe.

