



Desserts

Sabayon au porto avec bâtonnets de pâte feuilletée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 6 jaunes d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- 2 décilitres de porto blanc
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 décilitre d'eau
- 4 feuilles de menthe
- 1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 4 crème glacée à la vanille (boules)

Méthode de préparation

Battez le blanc d'œuf à moitié avec le sucre en poudre. Dans la pâte feuilletée découpez 8 morceaux d'une largeur de $\pm 1,5$ cm. Tournez-les en spirales et couvrez-les de blanc d'œuf. Déposez-les sur une plaque de cuisson et placez 15 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Entretemps faites bouillir ensemble 1 minute l'eau, le jus de citron, les feuilles de menthe et le sucre. Versez à travers une passoire dans une petite poêle avec le porto. Ajoutez les jaunes d'œuf en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'un sabayon aéré. Mettez les boules de glace dans 4 petits ravers et répartissez le sabayon par-dessus. Servez avec les bâtonnets de pâte sucrés.

