



Desserts

Sabayon au Baileys

Pour 4 personnes.

Ingrédients

40 grammes de noisettes (épluchées)
15 centilitres de Baileys
100 millilitres de crème fraîche
1 cuillère à soupe de sucre candi
100 grammes de sucre blanc
50 grammes de chocolat fondant
5 jaunes d'oeuf

Méthode de préparation

Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre blanc dans une casserole. Réglez sur feu doux et battez le mélange en permanence avec un fouet. Ajoutez le Baileys petit à petit. Retirez du feu dès que le sabayon est mousseux.

Entretemps mettez les noisettes et le sucre candi dans une petite poêle. Faites-les caraméliser à feu moyen. Levez la crème en neige ferme que vous incorporez prudemment au sabayon. Répartissez dans les verres et faites reposer 2 heures au frigo.

Sortez les verres du frigo et répartissez les noisettes caramélisées sur le sabayon. Râpez le chocolat par-dessus et servez immédiatement.

