

SABAYON FRAMBOISE AU MARSALA



ZABAGLIONE

Pour 4 personnes / 15 min de préparation / 10 min de cuisson

Ingrédients

400 g de framboises
fraîches
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
8 cl de marsala
80 g d'amandes effilées
1 cuil. à soupe
de sucre glace

1. Mélangez au fouet les jaunes d'œufs dans une casserole avec le sucre. Ajoutez le marsala, mélangez puis mettez le tout à feu doux pendant 8 à 10 min en fouettant sans cesse et en formant des 8 dans la casserole avec un fouet. Le mélange va cuire et former un sabayon. Il est cuit quand la préparation forme un « ruban » autour du fouet. Continuez à fouetter 4 à 5 min hors du feu.
2. Préchauffez le gril du four. Faites griller les amandes à sec dans une poêle pendant 3 min. Déposez-les sur une assiette, saupoudrez-les de sucre glace. Répartissez les framboises dans des petits bols individuels puis versez le sabayon sur les framboises et décorez avec les amandes poudrées de sucre glace.

Flan aux Avola amandes

Pour 4 personnes: → plutôt 6 personnes
170 g de Avola amandes
170 g de Sucre
8 Blancs d'œuf
Beurre

Eplucher les amandes, les broyer et les sécher au four à feu moyen. Dans une casserole, faire fondre le sucre, ajouter les amandes et, en remuant, attendre qu'elles se dorent légèrement. Mettre ensuite le mélange sur un plan enduit d'huile et laissez refroidir. Le piler afin d'obtenir une consistance granuleuse. Battre les blancs d'œufs en neige, en ajoutant le mélange granuleux. Mettre le mélange dans un moule beurré et cuire au bain-marie au four pendant ½ heure (test du cure-dent: il doit en ressortir sec). Sortir du four et servir froid.

utiliser ancien moulin à café
électrique

Crème au marsala

C'est le dessert italien le plus connu. Il est très facile et très rapide à faire, il doit obligatoirement être fait au dernier moment.

5 jaunes d'œufs et 1 œuf entier
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1/2 verre de marsala

POUR SERVIR :
Boudoirs

POUR 4 PERSONNES

Mettez les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre dans une jatte au bain-marie. Battez le mélange avec un fouet à main ou électrique, jusqu'à ce qu'il devienne jaune pâle et qu'il soit mousseux.

Incorporez peu à peu le marsala et continuez à fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe au point de napper une cuillère ; cela peut durer 10 minutes. Retirez du feu et servez la crème dans des coupelles individuelles. Accompagnez-la de boudoirs.