

Sabayon à la pistache, coulis de framboises



Sabayon à la pistache, coulis de framboises

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

20 cl de vin liquoreux (montbazillac, muscat) 3 jaunes d'oeufs 4 cuillères à soupe d'aspartame 60 g de pâte de pistache 20 cl de crème à 15 % 40 g de pistaches hachées pour le sorbet et le coulis 250 g de framboises 45 g de fructose le jus de 1 citron et demi

Préparation

Préparez le sorbet et le coulis: 2 h à l'avance, mixez les framboises et tamisez-les. Mélangez avec le jus de citron et le fructose dans 10 cl d'eau. Gardez 1/3 de ce coulis au frais. Versez le reste dans une sorbetière et faites turbiner jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Faites prendre 2 h au congélateur.

Au dernier moment, préparez le sabayon: dans une casserole, mélangez le vin et les jaunes d'oeufs. Fouettez au bain-marie jusqu'à ce que le sabayon commence à épaissir, ajoutez alors la pâte de pistache et l'aspartame. Continuez à fouetter, le sabayon est prêt lorsqu'il forme un ruban quand on soulève le fouet. Incorporez la crème.

Pour servir, placez une boule de sorbet sur un fond de coulis et nappez avec le sabayon chaud. Parsemez de pistaches hachées.

Notes personnelles