

## Sabayon et figes au miel



## Sabayon et figes au miel

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

12 figes noires mûres à point  
2 cuillères à soupe de miel d'oranger  
6 jaunes d'oeufs  
125 g de sucre  
semoule  
15 cl de vin blanc liquoreux

### Préparation

Lavez les figes, coupez-les en quatre, mettez les quartiers dans un saladier, versez dessus le miel et mélangez délicatement. Répartissez-les dans 6 coupelles et réservez.

Préparez le sabayon: mettez les jaunes d'œufs dans une casserole, versez le sucre, posez la casserole dans un bain-marie, ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et fouettez le mélange 1 min. Versez le vin et continuez de fouetter pendant environ 3 min jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse et légèrement épaisse.

Retirez du feu, répartissez le sabayon sur les quartiers de figue et servez sans attendre.

### Le bon accord vin

un coteaux-du-layon

Notes personnelles