

SABAYON GLACE AUX RAISINS NOIRS



Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g de raisins noirs

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre en poudre

10 cl de vin blanc

20 cl de muscat

Laver les raisins, les essuyer puis les couper en deux et les épépiner. Les disposer dans le fond des coupes.

Mettre les jaunes d'œufs dans une casserole avec le sucre. Fouetter avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Poser la casserole dans une casserole plus grande pour faire un bain marie à feu moyen. Continuer de fouetter avec le batteur au bain-marie en versant progressivement le vin et le muscat jusqu'à ce que le sabayon épaisse, (environ ¼ d'heure).

Retirer du feu, laisser tiédir. Remplir les coupes avec le sabayon et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur avant de servir.