



Gratin de fruits frais au sabayon de Champagne



Recette pour 4 à 6 personnes :

- 1,2 kg de fruits de saison (hiver : pommes, bananes, oranges, kiwis; été : fraises, framboises, cerises, pêches)
- 2 dl de marc de champagne
- 150g. de sucre semoule
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1/4 de bouteille de champagne
- 8 jaunes œufs
- sorbet à votre goût

Préparation :

*Lavez, pelez et émincez les fruits.

*Disposez - les dans de petits plats en porcelaine (à feu).

*Mélangez le marc de champagne et le sucre vanillé, répartissez sur les fruits.

*Confectionnez le sabayon: mettez les 8 jaunes œufs dans une casserole, incorporez le sucre et le champagne ; mélangez énergiquement à l'aide d'un petit fouet en portant la casserole sur feu doux ; retirez le récipient du feu lorsque le mélange atteint la consistance d'une crème.

*Répartissez le sabayon sur les fruits, faites gratiner légèrement sous le gril du four.

*Garnissez de quelques boules de sorbet de votre choix.



Champagne Mante

4 route de Dormans - 02850 TRELOU SUR MARNE

Tél. 03 23 70 22 42 - Fax. 03 23 70 37 42

E-mail : contact@champagne-mante.com