

Gratin de framboises au sabayon muscat de Beaumes de Venise

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de framboises
- 25 cl de muscat de Beaumes de Venise
- 75 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 4 jaunes d'œuf
- 2 blancs d'œuf

Préparation

Préparation du sabayon :

- Mélanger les jaunes d'œuf, le sucre en poudre, le muscat de Beaumes de Venise et mélanger
- Placer le mélange dans un récipient dans un bain-marie à 60 / 70°
- Battre au fouet pendant 10 à 15 minutes le temps que le mélange se transforme en une mousse tiède et aérienne. La composition doit « faire le ruban », c'est-à-dire que la composition devienne épaisse. La composition reste attachée au fouet et retombe tout doucement.
- Retirer du feu et laisser légèrement refroidir

Préparation du gratin :

- Battre les blancs d'œuf en neige très ferme tout en lui ajoutant le sucre glace
- Incorporer les blancs en neige au sabayon en mélangeant délicatement à la spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Répartir les framboises dans 4 ramequins
- Recouvrir avec le sabayon bien crémeux
- Placer 3 à 5 minutes sous le grill d'un four préchauffé à 200 °le temps que la surface soit bien caramélisée et doré.
- Servir tout de suite.

Suggestions

Vous pouvez ajouter un peu de croustillant au dessert en ajoutant quelques amandes effilées grillées, des morceaux de noisettes ou de pistaches concassés.

Raspberries gratin

With sabayon Muscat de Beaumes de Venise

Préparation : 30 min

Cooking time : 5 min

Ingredients for 4 servings :

- *400 g of raspberries*
- *25 cl of Muscat de Beaumes de Venise*
- *75 g of caster sugar*
- *50 g of icing sugar*
- *4 egg yolks*
- *2 egg whites*

Preparation :

For Sabayon :

- *Mix the egg yolks, sugar powder, Muscat de Beaumes de Venise.*
- *Place the mixture in a container in a water bath at 60 / 70 °*
- *Whisk for 10 to 15 minutes until the mixture turns into a warm, light and airy mousse. The composition must "make the ribbon", ie that the composition becomes thick.*

The composition remains stuck to the whisk and falls gently.

- *Remove from heat and let cool slightly*

Gratin preparation

- *Beat the egg whites stiffly while adding the icing sugar*
- *Stir the stiffly beaten egg whites in the sabayon, mixing gently with a spatula until to obtain a homogeneous mixture.*
- *Divide the raspberries into 4 ramekins*
- *Cover with the well creamy sabayon*
- *Place 3 to 5 minutes under the grill of an oven preheated to 200 ° until the surface becomes well caramelized and golden.*
- *Serve immediately.*

Suggestions

You can add a little crisp at this dessert by adding a few toasted almonds, pieces of nuts or crushed pistachios