



Crumbles

Sabayon de fraises en petite cocotte



30 min 30 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

268

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

600 g **Fraise**
6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
100 g **Sucre semoule**
100 ml **Cidre brut**
50 ml **Liqueur de fraise**

Étape 1

Préparation des fraises

- 1 Laver les fraises et les équeuter. Couper les plus grosses en deux ou en quatre.
- 2 Les répartir dans les petites cocottes.

Étape 2

Préparation du sabayon

- 1 Préchauffer le four en position grill.
- 2 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 3 Cuire le sabayon au bain-marie en fouettant pendant 5 minutes, puis ajouter le cidre et la liqueur de fraise.
- 4 Continuer de fouetter jusqu'à ce que le sabayon triple de volume.

Étape 3

Cuisson des cocottes

- 1 Verser le sabayon sur les fraises.
- 2 Passer les cocottes sous le grill pendant quelques minutes. Dès que le sabayon devient doré, sortir du four et déguster sans attendre.