

Recette de Pascale Weeks du blog C’est moi qui l’ai fait ! pour la Fraise Label Rouge

4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 5 min

Ingrédients :

350 g de Ciflorette Label rouge
4 jaunes d’œuf
50 g de sucre en poudre
7 cl de muscat moelleux

Préparation :

Lavez les fraises en les passants rapidement sous un filet d’eau froide puis posez-les sur un torchon afin de les sécher.

Gardez 2 fraises pour la décoration.

Equeutez le reste puis coupez-les en deux, dans le sens de la longueur.
Disposez-le en rosace dans 4 plats à crème brulée.
Dans un bol en verre ou en métal, mélangez les jaunes avec le sucre, à l’aide d’un fouet.

Posez ce bol sur une casserole d’eau frémissante puis continuez à battre le mélange.

Lorsqu’il commence à devenir mousseux, ajoutez le muscat, petit à petit, tout en mélangeant à l’aide du fouet.

Continuez à fouetter, jusqu'à ce que le mélange double de volume, qu'il soit bien mousseux et que le fouet commence à laisser des traces.

Versez le sabayon sur les fraises, en prenant soin de ne pas complètement recouvrir les fraises.

A l'aide d'un chalumeau, brûlez légèrement la surface.
Décorez avec les fraises restantes coupées en deux puis en lamelles.

Servez immédiatement.