

La recette de Geneviève



Mousse de sabayon aux fruits rouges

Dessert pour 6 personnes

1 Ingrédients : 3 jaunes d'œufs ; 90 g de sucre semoule ; 200 g de mascarpone ; 150 g de ricotta ; 250 g de fruits rouges (framboise ; ou autres).

2 Opérations :

- Dans 1 saladier, fouettez 3 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange mousse.
- Placer ce saladier dans un bain-marie d'eau bouillante et continuer de les fouetter pendant 5 minutes.
- Au batteur, mélanger le mascarpone et la ricotta.
- Hors du feu, incorporer le fromage à la préparation des jaunes, bien mélanger délicatement cette mousse.
- Répartir le sabayon dans 6 coupelles et les garnir avec les fruits rouges.
- Tenir au frais l'ensemble pendant 2 heures au minimum avant de servir.

3 Information : Cette recette rapide ne comporte pas d'alcool comme le sont généralement les sabayons.

