



FRAISES AU VIN ET SABAYON

Pour 4 personnes

1 kg fraises
3 dl vin valaisan **Blanc** : Johannisberg ou Malvoisie
 Rouge : Dole ou Humagne
4 jaunes d'œufs
25 g de sucre glace
1 c.à s jus de citron
1 ½ dl de la marinade (vin)
1/2 dl crème battue.
 feuille de menthe
4 c.à.s sucre

Recette :

1. Équeutez les fraises (coupez les grosses en 2 ou 4), ajouter le sucre et le vin et mettez le tout au moins 2 heures au frigo. Remuez délicatement de temps en temps.
2. Laissez égoutter les fraises et les répartir dans des coupes. Mesurez 1 ½ dl de la marinade.
3. Battez les jaunes d'œuf, le sucre glace, le jus de citron et la marinade (1 ½ dl) dans un bain-marie jusqu'à épaississement
4. Tout de suite battre la crème dans un bain glacé jusqu'à refroidissement. Incorporer doucement la crème fouettée et, répartir le sabayon sur les fraises.
5. Décorer avec une feuille de menthe.

Mai 2006, Bernard Taeschler, Guy Nicolet