



## SABAYON GRATINE AUX FRAMBOISES

Pour 4 personnes :

une barquette (100g) de framboises par personne

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre

100 g de crème montée

1 cuillère de Cointreau ou d'eau si vous ne voulez pas d'alcool.

- Disposer les framboises dans une assiette creuse allant au four.

- Mettre les jaunes d'œufs, le sucre, l'alcool ou l'eau ou l'alcool dans une casserole, fouetter à feu doux pendant 5 bonnes minutes pour obtenir une consistance crémeuse.

- Additionner la crème montée, remuer et recouvrir les framboises avec le sabayon. Cuire au gril à 180° jusqu'à coloration au moment même de servir (environ 5 minutes).