

GRATIN DE FRAMBOISES

Pour 6 personnes



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes



250 gr de framboises

Sabayon : 4 jaunes d'œufs – 150 gr de sucre – 150 gr de vin blanc sec – 2 cl de liqueur de framboise
20 gr de cassonade



- Disposer les framboises équeutées dans un plat creux.
- Préparer le sabayon : blanchir dans une casserole les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le vin blanc, la liqueur et fouetter énergiquement sur feu doux. Amener à frémissement sans faire bouillir. Refroidir
- Redonner un coup de fouet et recouvrir les framboises de sabayon.
- Saupoudrer de cassonade et passer quelques instants sous le gril du four brûlant. Servir aussitôt.