

avec Les Safraniers

# JE CUISINE LE SAFRAN



# Sabayon aux fruits rouges et au safran

 4 personnes  
 Préparation 20 minutes

 Cuisson 1 minute  
et 1 minute

## INGRÉDIENTS

- 100 g de Pineau des Charentes
- 8 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 2 cl d'eau
- 150 g de fruits rouges
- Sucre roux
- 30 filaments de Safran de Touraine



- La veille (voire 48 heures avant) faire bouillir le Pineau des Charentes durant 1 minute.
  - Hors du feu, ajouter les filaments de safran, filmer, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
- 20 minutes avant le dessert :
- Poêler les fruits rouges à feu vif pendant 1 minute et réserver dans le contenant chaud.
  - Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre semoule.
  - Dans la cuve du batteur à vitesse moyenne, mélanger les jaunes d'œufs avec la préparation de Pineau et safran puis ajouter le sirop chaud en filet.
  - Mettre le batteur à grande vitesse pour refroidir votre appareil, celui-ci doit doubler de volume en refroidissant.
  - Au fond d'un ramequin plat, répartir les fruits rouges, ajouter délicatement le sabayon, saupoudrer légèrement de sucre roux puis caraméliser.