

Fraises et sabayon champagne

pour 4 personnes

Ingrédients dessert:

400 g fraises

2 CS miel d'acacia I

2 dl champagne (ou vin blanc, cidre ou jus de pomme)

4 CS miel d'acacia II

4 jaunes d'œuf

quelques feuilles de menthe poivrée pour garnir (ou noix rôties puis hachées)

Préparation:

1. Couper en quatre 200 g de fraises et les réserver. Passer en purée au mixer le reste des fraises avec 2 CS de miel d'acacia I.

2. Répartir la purée de fraises dans 4 verres et y disposer les quartiers de fraises.

3. Pour le sabayon: mettre au bain-marie chaud mais pas bouillant le champagne, le miel d'acacia II et les jaunes d'œuf et battre le tout pour obtenir un sabayon bien épais.

4. Verser le sabayon sur les fraises et décorer avec les feuilles de menthe ou les noix hachées.