

MES TABLES DE FETES



Brochettes de fraises au chamallows et au sabayon de champagne

Il vous faut

- des piques en bois
- 1 sachet de chamallow
- de belles fraises parfumées

Pour le sabayon

- du champagne 1/2 litre
- du sucre 100 g
- crème fraîche 2 c à soupe
- oeufs 5 jaunes
- extrait de vanille 1 c à café
- colorant rouge 4 gouttes

Préparer vos brochettes en intercalant une fraise et un chamallow.

Dans une casserole au bain marie tiède, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre et la crème en faisant mousser, ajouter l'extrait de vanille tout en fouettant puis le champagne, continuer de fouetter jusqu'à épaissement.

Le sabayon doit rester tiède et fluide, vérifier la consistance à la cuillère.

Ajouter le colorant pour obtenir une jolie teinte rosée et fouettez.

Laisser tiédir presque froid et verser dans les verres.

Déguster avec les brochettes et déguster en trempant les brochettes dans le sabayon.

Pour une recette light et si vous avez des enfants vous pouvez très bien remplacer le champagne par du jus d'orange ou de fruits exotiques.