

2 juin 2008

## Fruits rouges en sabayon de rhubarbe et pamplemousse



*(pour 2)*

*120 g d'un mélange de fruits rouges frais (fraises, cerises, framboises, mûres)  
200 g de tiges de rhubarbe  
jus de pamplemousse  
2 jaunes d'oeufs  
40 g de sucre  
amandes effilées*

Pelez et coupez les tiges de rhubarbe en bâtonnets. Faites-les cuire environ 15 min sur feu doux avec une cuillerée d'eau. Mixez-les et récupérez le jus. Réservez la compote obtenue. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre et 25 cl de jus (rhubarbe + complément en jus de pamplemousse). Placez la casserole dans un bain-marie tout en fouettant vivement jusqu'à la toute première ébullition. Laissez refroidir en fouettant encore de temps en temps.

Dans des verres allant au four, déposez les fruits rouges, versez le sabayon, parsemez d'amandes et passez au grill quelques instants. Servez aussitôt.