



SABAYON AU LIMOCELLO ET FRAMBOISES



Pour 6 personnes :

Purée de framboises :

250 g de framboises

50 g de sucre

Sabayon :

150 g de jaunes d'œuf

40 ml de limoncello

60 g de jus de citron

50 ml de vin doux (style muscat)

130 g de sucre

Écraser les framboises à la fourchette, les recouvrir avec le sucre, ne pas passer le mélange, la texture des fruits écrasés avec les pépins fait contraste avec celle du sabayon très lisse. Diviser cette purée en 6 et la répartir au fond des verres ou des tasses.

Par ailleurs, dans une terrine, mélanger soigneusement les jaunes, le sucre, le limoncello, le jus de citron et le vin.

Verser dans une casserole, fouetter le mélange à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne et double presque de volume, le retirer du feu, le laisser refroidir et recouvrir la purée de framboises avec.

Réserver au froid.

Pour les langues de chat :

50 g de farine

50 g de sucre glace

50 g de beurre fondu

50 g de blanc d'œufs

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger bien tous les ingrédients, laisser reposer l'appareil une heure au frais et étaler la pâte sur une plaque en lui donnant la forme que vous voulez. Faire dans le four environ 5mn, les bords doivent être un peu colorés et le centre très clair.