



PETITS BABAS LIMONCELLO ET FRAMBOISES ET LEUR SABAYON



Assez facile
Préparation: 10 mn
Cuisson: 10 mn

Pour 6 coupes:

Pour le 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

Pour la garniture:

1 ou 2 babas par coupe
Une barquette de framboises

Le sabayon:

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 verser dans vos coupes et le laisser refroidir.
Réserver au froid.

Finition:

Poser 1 ou 2 babas dans le coupe contenant le limoncello et entourer le tout de framboises fraîches.
Servir très frais.