

ERDBEERE ÛN RHÀBÀRWER-SABAYON

Zütàte :

4
pers.

500 g Rhàbàrwer
300 g Puderzùcker
250 g Erdbeere
4 Eigelbe
20 cl trocketer Wisswin
1 Päckel Vanill-Zùcker
10 cl flüssicher frischer Rahm
2 Sùppeleffel g'hobelti Màndle

Rezept-Àblauf :

d'Erdbeere wäsche, entstiele ùn ìn Viertel schniide.

Fer de Sabayon : ìnere Kàssroll mìt dicken Bodde (odder Wàsserbàd)
d'Eigelbe ùn de Puderzùcker schlaawe.

Schlaawe bis dàss es wiss wùrd. Zwei Sùppeleffel Wisswin dezügenn ùn
wittersch zuem e Schüm schlaawe.

Licht ànkoche lon (odder ìm Wàsserbàd) ùn debi wittersch schlaawe.

Nooch ùn nooch de Rescht Wisswin dezügenn. D'Mischùng muess
schümisch wëre ùn sich verdopple, sie muess àwwer nìt àbkoche.

Vùm Fiir ewegnamme soboel dàss de Sabayon dick genue wùrre ìsch,
kàlt lon wëre.

Ìn e Sàlàdschìssel de Rahm ùn de Vanill-Zùcker schìtte. Zuere e
Chantilly schlaawe ùn mìtem kàlte Sabayon mìsche.

d'Rhàbàrwer-Stìckle koche.

Se ìn kleini Pfannele odder ìn kleini Plättle leje, dànn d'Erdbeere drüff
leje. Mìtem Sabayon ìwverziehje ùn mìt de g'hobelte Màndle bstraie.

Lon's euch g'schmecke

FRAISES ET RHUBARBE AU SABAYON

Ingrédients :

4
pers.

500 g de rhubarbe
300 g de sucre en poudre
250 g de fraises
4 jaunes d'œuf
20 cl de vin blanc sec
1 sachet de sucre vanillé
10 cl de crème fraîche liquide
2 cuillérées à soupe d'amandes effilées

Progression de la recette :

Lavez, équeutez et coupez les fraises en quartiers.

Pour le sabayon : dans une casserole à fond épais (ou bain marie) fouettez les jaunes d'œuf et le reste du sucre en poudre.

Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez deux cuillérées à soupe de vin blanc et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne très mousseux.

Faites cuire la préparation à feu doux (ou bain marie) tout en continuant à fouetter.

Incorporez au fur et à mesure le reste du vin ; le mélange doit mousser et doubler de volume, mais ne doit surtout pas bouillir. Retirez du feu dès que le sabayon a suffisamment épaissi et le laissez refroidir complètement.

Versez la crème et le sucre vanillé dans un saladier. Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la directement au sabayon refroidi.

Dans de petits poêlons individuels ou des petits plats allant au four, répartissez les tronçons de rhubarbe préalablement cuits, puis les fraises. Versez le sabayon par-dessus et parsemez le tout d'amandes effilées.

Lon's euch g'schmecke