



4 personnes



10 minutes



5 minutes

- 4 pêches
- 4 jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre
- 10 cl de Grand Marnier

Sabayon aux pêches

Allumez le grill de votre four. Faites bouillir de l'eau dans une casserole et plongez les pêches 20 secondes environ. Refroidissez-les dans de l'eau froide, ôtez leur peau et coupez-les en lamelles.

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez le Grand Marnier puis faites chauffer au bain marie sans cesser de battre. Lorsque cette préparation a doublé de volume le sabayon est prêt.

Dans un petit plat à gratin, déposez des lamelles de pêche puis versez le sabayon par-dessus sans recouvrir totalement les fruits. Enfouez quelques minutes pour le faire légèrement dorer.