

Iucullus succullus



Sabayon de kiwis et de poires

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 économe
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 plat à gratin
- 1 saladier
- 1 fouet



Les ingrédients :

- 2 kiwis
- 2 poires
- 15 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 2 c. à soupe de poudre d'amandes
- 15 g de beurre
- 1 c. à café de vanille liquide
- 1 citron



Préchauffe ton four thermostat
7 / 210 °C.

Épluche les kiwis à l'économe. Pèle les poires et retire les trognons.

Arrose les poires de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Puis coupe les poires en petits dés et les kiwis en tranches fines.

Étale le beurre dans le plat à gratin. Puis dispose les fruits en couches superposées dans le plat. Dans un saladier, mélange la crème liquide avec la poudre d'amandes, les 2 jaunes d'œufs, le sucre et la vanille.

Nappe les fruits de ta sauce puis enfourne et laisse cuire pendant 15 minutes.

