SABAYON A L'ANANAS DE TAHITI

Une recette de Nicolas Rutard? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat) ?

?**Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min** ?

Ingrédients (4 personnes) :? ?

- 1/2 ananas frais ou en boite?
- 4 œufs?
- 80 g de sucre semoule?
- 15 cl de jus d'ananas?
- 20 g de beurre?
- 8 Biscuits type « Langue de chat »

?

Préparation :?

Parer l'ananas

Couper-le en dés d' 1 cm de côté

Faire revenir à la poêle avec un peu de beurre et réserver.?

Pour le sabayon, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre

Ajouter le jus d'ananas

Fouetter au bain marie jusqu'à ce que la préparation passe à l'état mousseux

Dans une assiette, disposer les cubes d'ananas et couler le sabayon?

Agrémenter de gâteau de type « langue de chat »?

Servir tiède ou froid ou même glacé