

# Sabayon aux figues à la liqueur de Litchi

**Temps de réalisation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

## Recette pour 6 personnes :

---

### **Ingrédients :**

600 g de figues  
125 g de groseilles  
6 jaunes d'oeufs  
40 g de sucre  
4 cl de liqueur de litchi  
4 cuillères à soupe d'eau  
feuille de menthe  
sucre glace

---

### **Préparation :**

- . Laver les figues, couper la queue et les émincer finement. Les répartir dans les plats individuels avec les groseilles.
- . Garder quelques fruits rouges pour la décoration.
- . Poser un saladier à fond rond (cul de poule) sur un bain-marie. Ajouter les jaunes et le sucre. Fouetter avec l'aide d'un fouet en laissant pénétrer de l'air. Ajouter l'eau.
- . Une fois que cet appareil devient mousseux, verser la liqueur en répartissant sur les plats individuels.

### **Cuisson :**

- . Faire dorer rapidement sous le gril 3 minutes du four ou au chalumeau et servir tiède.

### **Présentation :**

- . Décorer le plat à gratin avec une feuille de menthe et un brin de groseille.
- . Saupoudrer de sucre glace.