

# Duo de sabayon de fraises au Grand Marnier et soupe de fraises au basilic

## Recette pour 4 personnes

**Description** Soupe de fraises au sirop de basilic accompagnée d'un onctueux sabayon au Grand Marnier servi sur des fraises fraîches. duo de

**L'astuce du chef** Le sabayon est prêt lorsqu'on est en mesure de retourner le bol sans que la sauce ne se renverse.

## Ingrédients

Pour la soupe de fraises

- 200 Ml Eau
- 200 Gr Sucre
- 6 Branche(s) Basilic
- 250 Gr Fraise(s)

Pour le sabayon

- 150 Ml Eau
- 6 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Gr Sucre
- 45 Ml Grand marnier
- 250 Gr Fraise(s)

## Préparation

Temps de préparation **40.00 mins**

Mise en place

Coupez les fraises en morceaux. Ciselez très finement le basilic.

Préparation pour la soupe de fraises

Dans une casserole, réunissez le sucre et l'eau, incorporez la moitié du basilic et faites bouillir le mélange. Lorsque l'eau commence à bouillir et que le sucre est bien fondu, enlevez la casserole du feu et réservez votre sirop au réfrigérateur. Lorsque le sirop est froid, filtrez-le et incorporez-le aux fraises réservées pour le sabayon. Disposez les fraises au sirop dans des petites verrines et réservez au frais.

Préparation pour le sabayon de fraises

Dans un bol, déposez les jaunes d'œufs et de sucre puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe sur un bain-marie. Incorporez l'eau et le Grand Marnier tout en fouettant vigoureusement, jusqu'à ce que le sabayon devienne mousseux et épais.

Dressez votre assiette

Servez le sabayon sur quelques fraises disposées dans des ramequins, et faites légèrement caraméliser le tout à l'aide d'un chalumeau. Servez une petite verrine de soupe au basilic sur le côté et décorez de basilic ciselé.

**Bon appétit!**