

# 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.

## 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 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!**