



## Dessert chaud – Gratin de fraises

500 gr. fraises,  
50 gr. beurre,  
2 dl. crème,  
4 jaunes d'œuf,  
1 bâton de vanille,  
1 c.s. d'eau de vie de framboise,  
2 c.s. crème chantilly,  
50 gr. amandes effilées,  
sucre glace.

Monter un sabayon avec les oeufs, à crème et le sucre et l'intérieur du bâton de vanille.

Sauter les fraises dans une poêle, flamber à l'eau de vie de framboise, ajouter un peu de sucre glace.

Disposer au fond de petits plats à gratin un peu de sabayon, les fraises et amandes dorées.

Par dessus encore un peu de sabayon additionné de crème chantilly, saupoudrer de sucre glace et glacer sous la salamandre.