**Gratin de poires crème Sabayon au cidre doux**

**Préparation : 10 min Cuisson : 5 min**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

6 moitiés de poires au sirop égouttées

6 jaunes d’œuf

40 g de sucre

20 cl de cidre doux Kerné

Amandes effilées

**Préparation**

**Préchauffage gril du four à 195 °C (th : 6-7)**

Placer chaque moitié de poires dans une cocotte ou autres plats à gratin.

Mettre à chauffer une grande casserole remplie d’eau pour réaliser un bain-marie.

Dans un récipient, fouetter les jaunes d’œuf, le sucre, le cidre doux Kerné jusqu’à ce qu’ils blanchissent. Poser le récipient sur le bain-marie frémissant (l’eau ne doit surtout pas bouillir). Fouetter sans arrêt jusqu’à ce que la préparation double de volume et nappe la cuillère (ça m’a pris 6 min au fouet électrique sur induction à température 6).

Sortir la casserole du feu et retirer le saladier du bain-marie. Verser la crème sabayon sur les poires  et parsemer d’amandes. Placer les plats dans le four 5 min environ pour gratiner. Surveiller la coloration.

Servir aussitôt

Source : Cuisine gourmande de Carmencita