

SABAYON



INGREDIENTS pour 4 personnes

- 4 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre
- 15 cl de marsala (ajustez à votre goût !)

PREPARATION

ETAPE 1

Dans une casserole adaptée au bain-marie, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et mousseux. Ajoutez le marsala et mélangez de nouveau.

ETAPE 2

Une fois la préparation homogène, faite-la cuire 10 mn au bain-mairie sans cesser de fouetter. La technique de mélange est de faire un 8 avec votre fouet, très rapidement pour que le mélange s'aère et gonfle. Attention, sa température ne doit pas dépasser les 65°C, sinon vos oeufs risquent de cuire. Lorsqu'il devient bien crémeux et onctueux, le sabayon est cuit.