

Sabayon

Pour 6 à 8 personnes.

Préparation : 25 minutes (prises en partie sur le temps de cuisson), cuisson : 20 minutes.

5 œufs; 1 dl de vin blanc doux; 1 dl de marsala; 200 g de sucre semoule; 1/2 citron (non traité); 1 pincée d'extrait de vanille en poudre.

Verser de l'eau dans un grand récipient; la faire chauffer.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes : les blancs serviront pour une autre préparation (meringues par exemple); mettre les jaunes dans une terrine.

Laver la peau du demi-citron; l'éponger, puis retirer délicatement le zeste et le hacher; prélever 2 c à soupe de sucre semoule; ajouter le reste, ainsi que le zeste de citron et la vanille, aux jaunes d'œufs; travailler longuement le mélange à la cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il devienne blanc et crémeux.

Au moment de servir, mettre ce mélange au bain-marie dans l'eau chaude préparée; battre au fouet tout en incorporant régulièrement les deux alcools; continuer à battre, jusqu'à ce que la préparation ait bien épaissi.

Presser le demi-citron; humecter légèrement le bord de 6 ou 8 belles coupes avec un peu du jus recueilli; plonger immédiatement les bords humectés dans le sucre en poudre : celui-ci doit bien adhérer et givrer joliment les coupes; les emplir alors avec la préparation en veillant à ce qu'elle ne coule pas le long du bord givré.

Présenter immédiatement, accompagné d'une assiette de crêpes bretonnes ou d'autres biscuits légers.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.