

Sabayon au champagne

Préparation : 5 minutes, cuisson : 15 à 20 minutes.

Pour 6 personnes.

6 jaunes d'œufs, 6 demi-coquilles d'œuf remplies à ras de sucre fin, 12 demi-coquilles d'œuf de champagne.

Mettre les jaunes d'œufs dans une casserole haute à fond épais. Y ajouter le sucre fin et le champagne. Mélanger avec le fouet et mettre la casserole sur le feu à toute petite flamme. Fouetter l'appareil sans arrêt jusqu'à ce qu'il forme ruban et ait largement augmenté de volume. Verser en verres et servir immédiatement.



Cliquez 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.