

Sabayon au vin doux

Pour 4 personnes.

5 jaunes d'œufs, 5 c à soupe de sucre semoule ; 5 c à soupe de vin blanc doux, 1 pincée de noix de muscade râpée, 1 pincée de cannelle.

Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs en mousse avec le sucre. Y ajouter le vin, les aromates et travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Placer le bol sur une casserole d'eau bouillante et continuer à battre. La préparation doit mousser et doubler de volume mais ne pas dépasser 37° (on ne doit pas éprouver de sensation de brûlure en y trempant le doigt).

Verser chaud dans des coupes et servir avec des biscuits secs.

Ce dessert doit être préparé à la dernière minute et servi immédiatement. On peut à volonté remplacer le vin par du champagne.

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.