



Desserts

Sabayon froid au miel et miettes de biscuit

Pour 8 personnes.

Ingrédients

6 jaunes d'oeuf
3 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe d'amaretto
bâton de vanille (la moelle)
2 décilitres de crème
60 grammes de biscuits (de préférence des amaretti)

Méthode de préparation

Fouettez la crème jusqu'à obtenir des pics fermes. Mettez les jaunes d'œuf, le miel et la vanille dans une petite poêle et versez l'amaretto par-dessus. À feu doux fouettez jusqu'à obtenir un mélange aéré.

Laissez refroidir un peu puis incorporez prudemment la crème fraîche. Répartissez le mélange dans 8 petits verres à vin et mettez-les au moins une demi-heure au frigo. Décorez de biscuits émiettés.

