



Desserts

Sabayon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

5 jaunes d'oeuf
1 liqueur (coquetier, type Poire Williams)
3 sucre cristallisé (coquetiers)
1 sucre vanillé (coquetier)
2 vin blanc (coquetiers)
8 boudoirs

Méthode de préparation

Battez ensemble en forme de 8 les jaunes d'oeufs avec le sucre, le sucre vanillé, le vin blanc et la liqueur.

Mettez ensuite le mélange au bain-marie à feu bas et battez avec un fouet dans un mouvement continu jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse. Lorsque le dessin de votre mouvement de battement est clairement visible, il est temps de servir !

Servez immédiatement dans un grand verre avec 2 biscuits-boudoirs.

