



Fiche gastronomie : Le Sabayon

Pour 6 personnes :

■ Ingrédients :

- 6 Oeufs.
- 250 g de sucre.
- ¼ l de vin blanc de Savoie (Chignin ou Chignin Bergeron).
- 1 verre à liqueur de vermouth.
- Zeste de citron râpé.

■ Séparer le jaune du blanc des oeufs.

■ Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse.

■ Ajouter le zeste de citron, le vin blanc, le vermouth.

■ Cuire au bain-marie.

■ Fouettez tout en laissant au bain-marie, arrêter dès la consistance d'une crème moelleuse.

■ Vin conseillé pour accompagner ce dessert le Chignin ou Chignin Bergeron.