

Recette : SABAYON AU CITRON !

Desserts



SABAYON AU CITRON !

INGRÉDIENTS

4 citrons
6 œufs
300 grammes de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Laver et brosser un citron.
2. Râper le zeste de citron et mettre en attente.
3. Presser le jus des quatre citrons.
4. Séparer les blancs des jaunes.
5. Travailler les jaunes au fouet avec le sucre.
6. Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter le jus des citrons.
7. Verser le tout (sauf le zeste) dans une casserole inoxydable sur feu doux.
8. Battre au fouet jusqu'à ce que la crème épaisse : ne jamais s'arrêter !
9. Battre les œufs en neige.
10. Incorporer les œufs en neige petit à petit à la crème encore chaude : le mélange doit être mousseux et homogène.
11. Verser dans des verres à pieds.
12. Saupoudrer le dessus avec le zeste.
13. Laisser reposer deux heures au réfrigérateur.

Un Conseil ?

A servir très frais !



Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 2 heures



C'est à vous de jouer !