

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Jaunes d'oeufs	4
Sucre fin	4 demis coquilles d'oeufs
de vin blanc sec	4 demis coquilles
Aspérule odorante	10 branches
Glace vanille	4 boules

Préparation

1. Casser les oeufs. Séparer les blancs des jaunes. Réserver les jaunes. Laver les branches d'aspérule odorante.

2. Dans un poêlon mettre 4 demi coquilles de vin blanc. Y ajouter l'aspérule. Faire chauffer jusqu'à frémissment. Couper le feu et laisser infuser une demi heure.

3. Retirer les branches d'aspérule. Passer au tamis pour retirer les impuretés. Ajouter 4 demis coquilles de sucre fin et les 4 jaunes. Remuer vigoureusement.

4. Sur le feu, fouetter sans arrêt le mélange jusqu'à obtenir une mousse stable (il va prendre au moins 5 fois son volume). Ne pas faire bouillir sous peine d'obtenir une omelette. Dès que la mousse est crémeuse et stable, retirer du feu.

5. Servir dans un verre à pied avec une boule de glace. Attention: une fois prêt, le sabayon ne peut attendre, il doit être mangé immédiatement.

6. "Truc" Pour moi le secret du sabayon, c'est le poêlon, il doit être haut et à fond épais.
