

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Vin blanc	3 demis coquilles d'oeufs
Aspérule odorante	6 gr
Jaunes d'oeufs	3 pc
sucre	3,5 coquille d'oeuf
Orange	1 1/2 pc (non traitée)
Aspérule	4 fleurs

## Préparation

1. Préparer les tiges d'aspérule odorante : rincer les tiges et feuilles.  
\_\_\_\_\_
2. Parfumer le vin en y ajoutant l'aspérule et laisser macérer.  
\_\_\_\_\_
3. Préparer le décor : lever à vif les segments d'oranges. Les placer dans le fond d'un verre. Réserver des fleurs d'aspérule.  
\_\_\_\_\_
4. Monter le sabayon : réaliser un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le vin filtré (parfumé). Monter au bain-marie ou sur chaleur très douce en fouettant.  
\_\_\_\_\_
5. Finition : verser le sabayon sur les quartiers d'oranges et décorer de fleurs.  
\_\_\_\_\_
6. NB: Cette recette fonctionne tout aussi bien avec du mélilot blanc (*Trigonella alba*) utilisé à la place de l'aspérule odorante > Voir la fiche botanique du mélilot sur ce site.  
\_\_\_\_\_