

SABAYON CHAMPAGNE ET BENOITE

URBAINE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
champagne brut	0.50 L
grosses racines de benoite urbaine	12 Pce
Jaunes d'oeuf	5 Pce
sucré	70 Gr

Préparation

1. Dans un poêlon, à feu moyen, faire réduire pendant 30 min. le champagne avec les racines de benoite nettoyées. Retirer du feu, filmer le poêlon avec du film alimentaire et laisser infuser encore 20min. Filtrer le champagne aromatisé à la benoite, et en prélever 150 ml.
2. Ajouter les jaunes d'oeuf et le sucre au 150ml de champagne à la benoite. Fouetter pour faire mousser, puis, tout en continuant à fouetter mettre sur un feu très doux (ou sur un bain marie) jusqu'à ce que le sabayon soit cuit (il doit prendre un peu de consistance et rester onctueux, lorsque on donne un coup de fouet, on doit apercevoir le fond de la casserole)