

Sabayon

- 8 jaunes d'œuf
- 200 grammes de sucre en poudre
- ½ litre de roussette
- 1 cuiller à soupe de Marsala

Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans un bain-marie à feu moyen. Mélangez au fouet énergiquement et ajouter le vin. La température ne doit pas excéder 50°. Retirez du feu lorsque la préparation a pris sans coaguler. Ajoutez le Marsala tout en fouettant et versez dans un compotier ou des coupelles individuelles et mettre au réfrigérateur. Servez froid.

Alliance sympathique avec les cuisses de dames chaudes et un verre de Roussette.