



Crèmes Sabayon



4h30 **30 min** **0** **4h** **228**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le sabayon

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Sucre semoule**
2 sachet(s) **Sucre vanillé**
10 cl **Huile d'arachide**
1 c. à soupe **Fleur
d'oranger**

Étape 1

Préparation du Sabayon

- 1 Clarifier les oeufs.
- 2 Dans le cul de poule, travailler les jaunes d'oeufs au fouet, avec le sucre vanillé.
- 3 Ajouter l'huile en filet, continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une émulsion stable.
- 4 Ajouter la fleur d'oranger puis mélanger.
- 5 A l'aide du batteur, battre les blancs en neige avec le sucre semoule.
- 6 Incorporer délicatement les blancs aux jaunes en veillant à ne pas casser les blancs.
- 7 Verser le sabayon dans des ramequins et mettre au congélateur pendant environ 4 heures.