

Crèmes

Sabayon à la vanille



25 min
15 min
10 min
0
294

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sabayon

150 g **Sucre semoule**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 4 **Jaune(s) d'oeuf**
 35 ml **Eau**
 10 ml **Extrait de vanille**
 1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation du sabayon

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, aplatir les gousses de vanille. Les inciser dans la longueur et gratter les graines avec la pointe de la lame. Les mettre dans un saladier bien froid.
- 2 Verser la crème liquide froide dans le saladier, la monter en chantilly à l'aide d'un fouet électrique.
- 3 Lorsque la crème est suffisamment ferme, réserver au réfrigérateur le temps de finir la recette.
- 4 Dans le bol du robot, verser les jaunes et la vanille liquide. Mélanger au fouet à main.
- 5 Verser l'eau et le sucre dans une casserole, porter à ébullition.
- 6 Dans une autre casserole, verser de l'eau et faire chauffer.
- 7 Déposer le bol avec les jaunes d'oeufs et la vanille sur la casserole d'eau bouillante, faire chauffer sur feu très doux en mélangeant au fouet.
- 8 Ôter le bol du batteur de la casserole pour que les oeufs ne cuisent pas trop vite.
- 9 Vérifier la température du sirop avec le thermomètre, celle-ci doit atteindre 118°C.

- 10** Arrêter la cuisson du sucre. Remettre les jaunes sur le bain marie tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- 11** Dès que les oeufs commencent à blanchir, ajouter progressivement le sirop tout en fouettant.
- 12** Disposer le bol sur le batteur. Battre à pleine vitesse pour refroidir et épaissir le mélange.
- 13** Lorsque le sabayon a refroidi, arrêter de battre. Sortir la crème fouettée du réfrigérateur et mélanger une dernière fois au fouet.
- 14** Incorporer progressivement la crème fouettée au sabayon. Remuer délicatement du centre vers les bords.