

Sabayon au gewurztraminer

Préparation et cuisson: env. 15 min

50 g de sucre
2 jaunes d'œuf frais

2 dl de gewurztraminer

dans une terrine à parois minces, battre au fouet ou au batteur électrique jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse

ajouter, remuer env. 4 min au bain-marie très chaud (au seuil de l'ébullition) jusqu'à ce que la masse devienne épaisse et mousseuse. Retirer la terrine, continuer à remuer un instant, servir sans attendre

