

dolce  4 | ZABAGLIONE

Mise en place et préparation env. 15 min

SABAYON

4 jaunes d'œufs frais  
4 c. à soupe de sucre

1½ dl de moscato d'Asti

mélanger avec les fouets du batteur-mixeur dans un bol à parois minces, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse

ajouter, installer le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant, mais sans lui faire toucher l'eau. Travailler env. 5 min jusqu'à ce que le sabayon devienne mousseux et garde les traces des fouets. Oter le bol, remuer encore un instant, servir aussitôt

Par personne: lipides 6 g, protéines 3 g, glucides 13 g, 618 kJ (148 kcal)



### Moscato d'Asti

La province d'Asti et la petite ville éponyme sont situées au cœur du Piémont. Elles doivent leur célébrité au vin effervescent «Asti spumante». Le moscato d'Asti est son noble cousin. Vinifié à partir du seul cépage moscato bianco, ce vin peu alcoolisé et légèrement pétillant est riche en sucres résiduels. Servi frais, un élégant complice des desserts.