



Sabayon

Ingrédients pour 1 litre de préparation:

EAU	100 G
SUCRE GLACE	80 G
JAUNES D'OEUF	150 G
VIN BLANC	50 G

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Eau Vin blanc Sucre glace	100 g 50 g 80 g	Verser en filet	 80°C	600 tr/min	3 min	Ouvert	
2 Jaunes d'œufs	150 g	Incorporer	 80°C	1500 tr/min	5 min	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Le vin blanc peut être remplacé par du champagne ou un vin liquoreux. Vous pouvez l'aromatiser également en mixant des feuilles de menthe lors de l'étape 1.