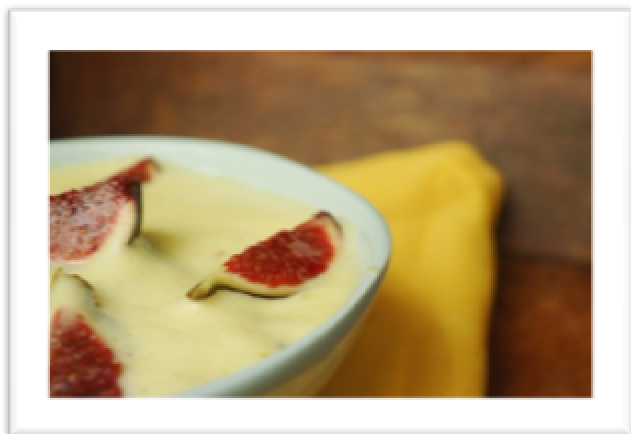




Toque & Tablier



Sabayon aux figes

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 12 figes violettes

L'épicer :

- 6 jaunes d'œufs
- 40g de sucre ou 3 cuillères à soupe rases
- 5 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 pincée de farine

1. Mettez une casserole remplie d'eau à frémir c'est-à-dire que vous devez voir les bulles de d'eau qui commencent à se détacher du fond de votre casserole, ne la laissez surtout pas bouillir (c'est le secret n°1, si l'eau est trop chaude, les jaunes cuisent et vous vous faites des œufs brouillés !)
2. Pendant ce temps, dans un récipient allant au bain-marie : faites blanchir vos jaunes avec le sucre, le jus d'orange et la farine (l'ajout de farine, c'est le secret n°2 pour que la préparation soit bien liée ☺). Battez jusqu'à l'obtention d'une mousse...Allez allez plus vite ! PHOTO 1
3. Quand l'eau frémit, mettez votre récipient dans cette eau et continuez de fouetter. Votre préparation va doubler de volume et va mousser. Quand vous en êtes à ce stade, arrêtez-vous, votre sabayon est fait !
4. Coupez vos figes en quartiers et disposez-les dans des coupelles, versez votre sabayon dessus et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : plutôt que de vous fatiguer avec un fouet, prenez votre batteur électrique et mettez sur une vitesse plutôt douce (merci les ingénieurs !)