

Sabayon froid au Marsala et aux figues



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis

env. 60 minutes



Difficulté

Moyen - Pour les amateurs



Dosage

4 Personnes

Caractéristiques



Plat

Dessert - Crème sabayon



Produit typiques

Œufs - 0 km



Adapté en

Été - Soirées chaudes

INGRÉDIENTS

Sabayon

- 80 g de jaune d'œuf pasteurisé
- 1.2 dl de vin blanc pour la cuisine
- 2 cl Marsala
- 60 g de sucre
- 1.6 feuilles de gélatine x 1.5 g
- 2 dl de crème 35%
- 2 figes fraîches du Tessin

PRÉPARATION

Sabayon

1. Fouetter la crème.
2. Couper les figes en carrés.
3. Fouettez les jaunes, le sucre, le vin blanc et le Marsala au bain-marie jusqu'à obtenir une mousse bien lisse.
4. Continuer à monter jusqu'à refroidissement complet.
5. Ajouter la gélatine en feuilles fondues au bain-marie.
6. Incorporer de la crème fouettée et des figes.
7. Mettre le sabayon dans des coupelles et laisser refroidir.
8. Garnir.