

LE DÉLECTABLE SABAYON

Dressé en coupes ou en petits bols individuels, c'est une fin de repas sensationnelle. Et s'il est offert au cours de la soirée de Saint-Sylvestre, nul doute à ce qu'il fasse honneur à sa réputation ! Le réussir est, dit-on, un « tour de main ». Voulez-vous essayer ?

Quelles que soient les variétés de sabayons qui se proposent à votre choix, le procédé reste toujours le même : il s'agit de faire mousser des jaunes d'œufs, du sucre et un alcool, pour obtenir une masse à la fois épaisse et légère, chaude sans arriver à ébullition, sans quoi c'est le désastre... Il ne faut pas non plus qu'il reste du liquide au fond de la casserole. Le sabayon est mousse ; mousse il doit être jusqu'au bout.

L'opération s'effectue dans un bain-marie de douce chaleur, posé sur tout petit feu ; il faut une petite casserole (en cuivre si possible), un bon fouet et pas d'impatience. Surtout ne pas croire que la crème va épaissir rapidement, ni s'inquiéter parce que le sabayon fait mine de rester liquide, au début. Cela vient... tout à coup ! L'essentiel est de fouetter régulièrement, avec persévérance, afin que la sauce ne tranche pas au fond de la casserole, accident qui arrive facilement, avouons-le.

Travaillez d'abord les jaunes d'œufs avec le sucre, à froid ; puis au bain-marie, ajoutez l'alcool indiqué dans la recette choisie. Continuez de battre, cependant que l'eau du bain-marie est tenue à faible ébullition. Bientôt se formera une mousse légère et onctueuse, lisse et tiède. Toujours fouettant de manière à ce que tout le liquide tourne en mousse, vous continuerez encore jusqu'à consistance voulue et vous retirerez le sabayon du feu pour le verser directement dans les coupes ou les tasses de service.

Le sabayon traditionnel se déguise chaud ou tiède ; mais on peut le servir froid, surtout s'il accompagne un pouding, un babà ou même simplement un biscuit. Certaines personnes l'aiment « frappé », dans de grands verres. Affaire de goût !

Sabayon au rhum : 4 jaunes d'œufs, 150 g. de sucre semoule, 2 dl. de bon vin blanc, 4 cuil. de vieux rhum ; ceci vous donnera environ 6 coupes. Le rhum s'ajoute en dernier lieu, hors du feu, en fouettant vivement.

Au vin blanc : pour 4 jaunes d'œufs, un grand verre de vin blanc doux et une cuillerée de sucre par œuf. Au porto : un jaune d'œuf par personne et une cuillerée de sucre ; pour 6 œufs, 2 bons verres de porto.

A l'orange : par personne un œuf et une cuillerée de sucre ainsi qu'un petit verre de Marsala additionné d'un filet de jus d'orange. En mettant l'œuf entier, on obtient naturellement davantage de mousse, mais le sabayon, très léger, est un peu moins onctueux.