

## Mousseux, le sabayon

D'origine sicilienne, il se prépare souvent avec du marsala, un vin doux italien. Couramment utilisé avec une glace vanille, essayez-le avec un gâteau au chocolat. Divin !

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

● 6 jaunes d'œufs ● 180 g de sucre ● 20 cl de marsala  
● 20 cl de vin blanc sec ● le zeste râpé d'1/2 citron non traité ● 1 pincée de vanille.

► Mettez les 6 jaunes dans un saladier avec le zeste de citron, la vanille et le sucre. Mélangez au fouet à main jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

► Placez le saladier au-dessus d'une casserole d'eau bouillante et, sans cesser de fouetter, incorporez progressivement le marsala et le vin blanc sec. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange devienne épais et mousseux (10 min env.). Servez aussitôt.