

## sabayon de champagne

4 personnes

Sabayon: 4 jaunes d'œufs; 70 g de sucre en poudre; 1 dl de champagne.

Sabayon: mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le champagne. Monter au fouet le sabayon, à feu doux – ou mieux, au bain-marie –, jusqu'à ce qu'il prenne, et le retirer immédiatement du feu.

### Sabayon à l'orange *jaune*

Par personne: 1 œuf, 1 cuillerée de sucre, un petit verre de marsala allongé d'une giclée de jus d'orange. Brasser vivement le tout dans une casserole (éviter l'aluminium) d'abord à froid, puis en amenant doucement la chaleur. Fouetter vivement, cependant que le sabayon épaissit, fait la mousse. A consistance voulue (attention à ne jamais laisser cuire), retirer tout de suite du feu et le distribuer dans tasses, verres ou coupes. Peut être servi froid après séjour dans le frigidaire. Un