

## SABAYON AUX NOISETTES

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 15 min



### Ingrédients pour 4 personnes

- 5 jaunes d'œufs
- 60 g de noisettes décortiquées et émincées
- 70 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de miel liquide
- 15 cl de marsala (ou de porto blanc)
- 1 cuil. à soupe de sucre glace

### Etapes de préparation

1. Faites dorer les noisettes à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif bien chaude, en remuant. Saupoudrez de sucre glace. Faites caraméliser en remuant sans cesse.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel pendant 1 min au batteur électrique.
3. Placez le saladier dans un bain-marie frémissant. Incorporez petit à petit le marsala (ou le porto blanc) en continuant de battre jusqu'à ce que votre sabayon épaississe et triple de volume.
4. Versez dans des coupes, parsemez-les de noisettes caramélisées et dégustez tiède ou à température ambiante.

## Astuces et conseils pour Sabayon aux noisettes

Vous pouvez passer le sabayon sous le gril du four très chaud pendant 1 minute afin de colorer légèrement la surface.

