

ZABAYON

INGREDIENTS :

Pour 4 personnes :

3 œufs

3 c à s d'huile

3 bonnes c à s de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 c à s d'eau de fleur d'oranger



PREPARATION :

Préparer 2 saladiers

Dans le 1er monter les blancs œufs en neige ferme, serrer avec un pincée de sucre en poudre

Dans le deuxième, battre les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que ça blanchisse

Ajouter l'eau de fleur d'oranger, battre un peu

Continuer de battre en incorporant petit à petit l'huile

Mélanger délicatement les deux préparations et mettre dans des moules individuels ou un seule moule

Laisser au congélateur au moins 3 h.



<http://katarinetta.canalblog.com/>