

# ZABAIONE DA IVO

@chefzanoni\_simone dans les cuisines du @ristorantedaivo.venezia



## 1 personne

### Ingrédients

- 3 jaunes d'œuf
- 3 cuillères à café de sucre
- 4 cuillères à café de vin blanc fruité
- 2 cuillères à café de vin Marsala.
- Des biscuits « Baicoli » pour accompagner (tradition Vénitienne. A défaut du pain brioché coupé très finement, sucré et séché au four entre deux plaques)

### Préparation

- 1 - Mettre à chauffer un faitout rempli d'eau.
  - 2 - Une fois l'eau bien chaude, débuter la préparation du sabayon en fouettant les jaunes d'œuf avec le sucre, le vin blanc fruité et le vin blanc de Marsala, dans un cul de poule en inox.
  - 3 - Continuer maintenant à fouetter le mélange obtenu en plaçant la base du cul de poule dans le faitout rempli d'eau chaude (idéalement à 55 °C) et cuire le sabayon sans cesser de fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et brillante.
- Mot de Greta : « En Italie on dit que le sabayon est prêt lorsqu'il « écrit », quand le fouet laisse des traces lorsqu'on le mélange. »
- 4 - Dresser le sabayon dans une belle coupe à dessert.
  - 5 - Déguster sans attendre, tiède, accompagné des biscuits « Baicoli ».