



---

## Exquise zabaglione



Déssert



20 min.



4



### INGRÉDIENTS:

- 200 gr de groseilles rouges
- 8 biscuits au beurre français
- Feuilles de menthe hachées
- Gelée de coings **Belberry d'un an**

### Pour le zabaglione:

- 5 jaunes d'oeuf
- 1 dl de sirop Belberry Elderflower
- 5 cl de vin blanc (préférez un moelleux)
- 3gr de sucre vanillé

### PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Préparez un bain-marie ou un bol en acier inoxydable de taille moyenne au-dessus d'un pot ou de l'eau frémissante. Assurez-vous que le fond du bol ne touche pas l'eau, sinon les œufs pourraient se brouiller.
- Pour le sabayon: Mélanger les ingrédients dans un bol. Placer le bol au dessus d'une casserole avec de l'eau bouillante. Mélanger constamment jusqu'à ce que la mixture soit crémeuse et aie quadruplé de volume. Veiller à mélanger du bas au dessus du bol. Le but étant d'incorporer de l'air dans le Zabaglione au fur et à mesure que les jaunes cuisent.
- Déposer une cuillerée de gelée de coings dans un verre, ajouter les groseilles, les miettes de biscuits et la menthe. Verser le Zabaglione au dessus du mélange. Servir immédiatement si servi chaud ou laisser reposer.