

Le Sabayon.

(https://www.youtube.com/watch?v=qU0juX8I_1E)



1. Matériel

- Un réchaud à gaz PROPRE
- Un poêlon à sabayon (inox, arrondi, épais), ou une sauteuse en cuivre propre
- Un fouet de salle
- Une assiette à entremets de débarras
- 2 cuillères à entremets
- Le plateau d'ingrédients contenant :
 - 1 Jaune d'œuf par couvert (laisser un peu de blanc favorise la tenue en consistance)
 - 1 saupoudreuse propre et remplie
 - ½ verre de vin blanc
 - 1 dose de liqueur pour parfumer (Eau de Villée, Amaretto, Marsala, Grand Marnier...)

2. Matériel Client

- Un verre ballon finement givré
- Assiette à entremets + dentelle
- Une cuillère à entremets

3. Réalisation

- Préparer sur le guéridon, le réchaud et tous les ingrédients et matériel nécessaire
- Dans le poêlon, verser le(s) jaune(s) d'œuf(s)
- Ajouter deux cuillères à entremets de sucre fin par couvert préparé
- Former un ruban bien blanc et bien ferme (ajouter un peu de sucre si nécessaire) ; sa consistance doit vous rappeler le ruban d'une crème pâtissière
- Ajouter le vin blanc, en fouettant progressivement
- Mousse à froid jusqu'à obtention d'une mousse épaisse aux bulles fines
- Allumer le réchaud et commencer à monter le Sabayon à chaud
- Attention : cuisson délicate : moduler la chaleur si besoin, en éloignant le poêlon de la flamme
- Dès que le Sabayon atteint une consistance ferme (traces de fouet) et soyeuse (mousse fine), enlever du réchaud,
- Parfumer en ajoutant un trait de la liqueur choisie
- Servir dans les verres clients (!!! HORS ASSIETTE+DENTELLE !!!).
- Penser à lever votre poêlon largement au-dessus du verre client, le trait coulant étant ainsi plus fin, et permettant de mieux soigner la propreté du dressage.
- LA PRÉPARATION NE DOIT JAMAIS ARRIVER À ÉBULLITION → le Sabayon risque de se séparer, laissant apparaître une mousse épaisse en-haut du verre client, et le liquide se déposer au fond ; dans ce cas, votre Sabayon est raté → recommencer (perte de temps et d'argent)