

*Crèmes*

# Sabayon à la fleur d'oranger



|               |              |               |          |           |
|---------------|--------------|---------------|----------|-----------|
| <b>15 min</b> | <b>5 min</b> | <b>10 min</b> | <b>0</b> | <b>86</b> |
| TEMPS TOTAL   | PRÉPARATION  | CUISSON       | REPOS    | CALORIES  |

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
sabayon**

3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
40 g **Sucre semoule**  
5 cl **Eau de fleur  
d'oranger**  
5 cl **Eau**

**Étape 1**

## Préparation du sabayon

- 1 Dans une casserole, verser le jaunes d'oeufs et un peu d'eau. Fouetter.
- 2 Ajouter le sucre tout en fouettant puis mettre sur feu moyen.
- 3 Mettre la casserole sur feu moyen, fouetter jusqu'à obtenir une mousse très épaisse et onctueuse.
- 4 Une fois la consistance voulue obtenue, battre hors du feu pour faire tomber la température.
- 5 Ajouter l'eau de fleur d'oranger toujours en mélangeant.