

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

Un de mes desserts préférés, spécialité italienne (**zabaione**).

On le parfume au **champagne** pour un dessert de fête, au marsala ou à l'**amaretto** pour une touche italienne, du rhum pour un voyage aux caraïbes, du grand marnier avec des agrumes, du pastis en été, du vin blanc, du **porto**, et pourquoi pas du jus d'orange mais il faudra essayer l'infusion de **thé au jasmin**, ...



4 jaunes d'oeuf  
100 g de sucre  
10 cl de champagne  
Fraises

Faites chauffer une casserole d'eau pour le **bain-marie**.

Dans une casserole, fouettez les jaunes et le sucre lorsqu'ils commencent à blanchir, placez la casserole sur le bain-marie **sans jamais cesser de battre**. Si vous n'avez pas le courage aidez-vous d'un batteur électrique.

Commencez à verser peu à peu de **champagne**, la cuisson doit être très lente. Le mélange va doubler de volume mais surtout ne cessez pas de battre.

En quelques minutes, la sabayon est prêt **mousseux** et **gousteux** à souhait.

Disposez des fraises dans une assiette, versez la sabayon et enfournez sous le grill le temps nécessaire pour qu'il dore (moins de 3 minutes mais cela dépend de votre four, ne restez pas loin).



Dégustez chaud.