

## Sabayon au chocolat



### INGREDIENTS

4 jaunes  
50 gr de chocolat  
50 de sucre

125 ml de marsala  
biscuits à la cuillère

### MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule des verrines  
1 rouleau à pâtisserie

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2- Râper le chocolat finement puis l'incorporer au mélange précédent. Ajouter le marsala
- 3- Déposer le cul de poule sur une casserole d'eau frémissante puis battre au fouet le mélange jusqu'à épaississement.
- 4- Répartir le sabayon chaud dans des verrines et décorer de biscuits à la cuillère.

### CONSEILS ET ASTUCES

On peut remplacer le marsala par du vin doux type muscat.

Alice Délice

