## Glace zabayone

## Temps:

- 30min préparation
- ~4h pour prise de la glace

## Ingrédients:

- 50cl crème fleurette
- 5 jaunes d'oeufs
- 110g de sucre
- 10cl de vin blanc moelleux + 2 cuillères à soupe Vins : Moscato, Passito, Marsala, Amaretto, Limoncello, Gewurztraminer, Sauterne...

## Étapes:

- 1. Fouetter la crème bien froide à petite puis moyenne vitesse. Elle va devenir mousseuse, presque ferme. Recouvrir de film plastique, mettre au frigo.
- 2. Dans une casserole verser les jaunes et le sucre, mélanger. 3. Faire cuire au bain-marie en fouettant constamment. Ajouter le vin en 2 fois. La préparation doit devenir mousseuse et doubler de volume (~5-10min)
- 3. Verser dans un récipient froid et fouetter encore un peu.
- 4. Incorporer la crème délicatement en ajoutant cuillère par cuillère avec des mouvements de bas en haut.
- 5. Mettre au congélateur.
- 6. Toutes les demi-heures, mélanger. Quand elle commence à prendre (~1h), ajouter les 2 cuillères de vin

Revision #2 Created 21 March 2021 19:38:01 by Admin Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin