

Sabayon Chaud au Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 4 |
| - SUCRE SEMOULE | 4 c à soupe |
| - CHOCOLAT FONDANT | 50 g |
| - MARSALA (ALUVIO) | 125 ml |
| - CACAO AMER EN POUDRE | |
| - SUCRE IMPALPABLE | |

Recette:

- Battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajoutez le marsala et le chocolat râpé finement.
- Faites chauffer un casserole d'eau chaude.
- Fouettez au bain marie pour faire fondre le chocolat et épaissir le sabayon.
- Répartissez dans 4 verres.
- Saupoudrez de cacao et de sucre impalpable.
- Servez immédiatement.

