

La Crème Sambaglione

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 oeufs
125 g de sucre
3 c à s de rhum

Dans une casserole mettre les jaunes avec le sucre et le rhum . Faire cuire en mélangeant sans arrêt jusqu'à épaississement mais ne surtout pas laisser bouillir.

Laisser tiédir, puis toujours hors du feu ajouter les blancs montés en neige.

Verser dans des verres ou des ramequins et mettre au frais jusqu'au service. Les ingrédients pour 4 personnes :

6 oeufs
125 g de sucre
3 c à s de rhum

Dans une casserole mettre les jaunes avec le sucre et le rhum . Faire cuire en mélangeant sans arrêt jusqu'à épaississement mais ne surtout pas laisser bouillir.

Laisser tiédir, puis toujours hors du feu ajouter les blancs montés en neige.

Verser dans des verres ou des ramequins et mettre au frais jusqu'au service.

Ne pas préparer trop longtemps à l'avance car les ingrédients risquent de se dédoubler, je la fais juste avant le repas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>