

Zabaglione aux fruits de la passion

Les ingrédients pour 4 verrines :

4 fruits de la passion (en prévoir 6)

150 g de sucre

6 jaunes d'oeufs

Les graines d'une gousse de vanille

3 c à s de limoncello

Récupérer la pulpe avec les graines des fruits de la passion et la mélanger avec 2 belles c à s de sucre. Répartir dans 4 verrines

Mettre les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre et les graines de la gousse de vanille dans un saladier résistant à la chaleur. Porter une casserole d'eau à ébullition et mettre le saladier dessus (le fond du saladier ne doit pas toucher l'eau. Fouetter soigneusement pour obtenir une consistance légère et mousseuse puis incorporer le limoncello et battre 10 mn pour obtenir une consistance épaisse et brillante. Verser alors sur la pulpe de fruits de la passion et servir immédiatement ou laisser refroidir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>