



Bistro du Moulin
Le Moulin 10
1141 Sévery



Recette Sabayon au beurre noisette et à la moutarde à la lie de pinot

proposée par Benjamin Deschamps

présentée à l'espace démonstrations culinaires l'Amuse-Bouche

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

INGREDIENTS

- o oeufs 4 pièces
- o pulpeux de coing du moulin de Sévery ou vinaigre de pommes 1 trait
- o beurre 250 g (1 plaquette)
- o moutarde à la lie de pinot du moulin de Sévery 1 petit pot de 100g
- o sel
- o poivre
- o citron vert 1 pièce

PREPARATION

Mettre le beurre à fondre dans une casserole jusqu'à obtenir une couleur noisette, le filtrer et le réserver à température ambiante, le beurre doit être tempéré mais liquide pour cette recette

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole pour faire un bain marie

Clarifier les oeufs et réserver les blancs pour une autre recette

Mettre les jaunes dans un cul de poule avec le sel poivre et le vinaigre

Fouetter les jaunes au bain marie pour incorporer un maximum d'air et d'obtenir un ruban

Retirer le cul de poule du bain marie et incorporer le beurre petit à petit comme pour une mayonnaise

Ajouter le jus du citron vert à la fin et la moutarde

Déguster