

Sabayon au miel d'Acacia et à la Rose



5 jaunes d'œuf de nos poules
10 cl de miel d'Acacia
15 cl de vin blanc moelleux
Huile essentielle de Rose: 1 goutte

Mettez tous les ingrédients (sauf l'huile essentielle) dans un grand bol et chauffez ce dernier au bain-marie à feu très doux.

Battez la préparation au fouet jusqu'à obtention d'une crème épaisse et mousseuse.

Retirez le sabayon du feu, ajoutez l'huile essentielle en mélangeant et versez-le dans des coupes ou des ramequins.

Servez immédiatement avec une boule de glace à la vanille ou avec quelques fruits rouges et faites gratiner.