



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LE ZABAYON

Pour 6 personnes

Préparation : 30mn

Difficulté : facile

INGREDIENTS

3 œufs

10cl d'huile

1/2 verre de sucre en poudre

1 bouchon d'eau de fleur d'oranger

1/4 verre de pistache ou amandes en poudre



REALISATION

Voici une recette rafraichissante et parfumée qui viendra finir en beauté vos repas de Chabbath ou de Pessa'h. Cette glace s'accompagne volontiers d'une harissa aux amandes ou d'un gâteau aux amandes pour Pessa'h.

Dans un premier temps, séparez le blanc des jaunes.

Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Tout en mélangeant, ajoutez-y petit à petit l'huile végétale et la fleur d'oranger.

Montez les blancs en neige bien ferme, et incorporez-les ensuite au premier mélange de manière délicate à l'aide d'une spatule en conservant toujours le même mouvement de bas vers le haut afin de ne pas casser les blancs.

Mettez le tout dans le saladier au congélateur pour 30mn, puis sortez le bol et mélangez à l'aide d'une fourchette afin de rendre de la souplesse à la glace qui se forme. Transférez dans le bol de service, saupoudrer d'amandes ou de pistaches en poudre et replacer au congélateur jusqu'au moment du dessert.