



# Safran de Val

Tel: 02.47.58.74.03

## SABAYON

(pour 10 personnes)

**6 jaunes d'œufs,  
200 ml de fumet de poisson  
50 g de crème liquide  
Safran (2 à 3 filaments par assiette)**

### La veille, faire infuser le safran dans la crème liquide

Dans une sauteuse, réunir les jaunes d'œufs et le fumet de poisson. Chauffer progressivement tout en fouettant. Quand le sabayon devient mousseux et suffisamment ferme, le retirer du feu.

Monter la crème safranée et l'incorporer au sabayon tiédi.

Riche en liquide, ce sabayon va mousser et devenir léger. Allégé en crème fouettée, il devient coulant donc attention de ne pas trop en mettre car il sera plus liquide.

Sert d'accompagnement pour les poissons