

Sabayon aux fleurs de tilleul



2 dl de vin blanc
1 poignée de fleurs de tilleul
ou 2 sachets de tisane de tilleul

Porter à ébullition et laisser infuser pendant 5 min.
Enlever les fleurs de tilleul.

2 jaunes d'œuf
1 œuf
80 g de sucre
1 cs de miel
1 jus de citron
2 cc de maïzena

Délayer le tout dans un bol et au bain-marie, amener jusqu'aux premiers signes d'ébullition à feu doux en fouettant énergiquement.

1.5 dl crème

Battre et ajouter délicatement au sabayon, mettre au frais.

Salade de fruits ou compote

Servir avec le sabayon aux fleurs de tilleul.

