



## **Sabayon au Porter**

### INGRÉDIENTS :

- 1 tasse Sucre blanc
- 6 Jaunes d'œuf
- 375 ml Bière style Porter
- 125 ml Crème à fouetter 35%
- Zeste de 1 orange (ou citron)

### PRÉPARATION :

Dans une casserole, battre les jaunes d'œuf et le sucre. Ajouter le zeste de fruit, le Porter et cuire au bain-marie sur feu doux. Fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le tout devienne épais et mousseux.

Refroidir en déposant la partie supérieure du bain-marie dans un bassin d'eau froide. Une fois la crème 35% bien fouettée, incorporer au mélange. Mélanger rapidement dans des verres bien froids. Servir comme dessert.

Le sabayon peut également se servir comme sauce chaude pour accompagner certains poudings. Dans ce cas, il est versé sur le pouding ou servi séparément.

**Thomas Green  
Diamond Group**

**Tél. : 450 668-0330**