

Un classique  
pour avril  
au Bas-Saint-Laurent

Portions 2 à 4  
Préparation 10 minutes  
Cuisson 10 minutes

www.saveursbsl.com

## Sabayon à l'érable



### Ingrédients

3 jaunes d'œufs

2 oz (60 ml)  
de sirop d'érable

2 oz (60 ml)  
de Mousse des Bois,  
mousseux de sève  
d'érable

### Préparation

Dans un bol à mélanger, verser les jaunes d'œufs, le sirop d'érable et le mousseux.

Mélanger le tout.

Faire chauffer au bain-marie à feu moyen en fouettant énergiquement jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Verser dans un verre de présentation ou une assiette creuse. Vous pouvez alors y incorporer des fruits et griller le sabayon sous la salamandre.

Servir avec quelques biscuits.

Source : Jean-Pierre Labonté



Du sirop d'érable  
s'il vous plaît!

Régions

Québec



Avec la participation de  
• Ministère de l'Éducation, des Pêcheries et de l'Énergie  
• Ministère des Ressources naturelles  
• Société de la faune et des parcs



BAS-SAINT-LAURENT  
Conseil régional de concertation et de  
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent