

# SABAYON

## *Ingrédients*

- JAUNES D'ŒUFS FRAIS, À TEMPÉRATURE AMBIANTE 4
- LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0 4 COQUILLES D'ŒUFS
- SUCRE 2 COQUILLES D'ŒUFS
- JUS DE CITRON QUELQUES GOUTTES
- PISTACHES QUELQUES
- BOULE DE CRÈME GLACÉE FACULTATIF

## RECETTE

1. Versez les jaunes d'œufs dans une grande casserole.
2. Ajoutez 4 coquilles d'œufs de Liefmans On The Rocks 0.0. Nous utilisons les coquilles d'œufs comme mesure.
3. Ajoutez le sucre et mélangez à l'aide d'un fouet.
4. Posez la casserole sur feu doux et fouettez à la main ou avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une masse mousseuse et liée. CONSEIL: le sabayon est prêt quand il reste 'collé' à l'arrière d'une cuiller.
5. Donnez un peu de fraîcheur au sabayon avec quelques gouttes de jus de citron.
6. Hachez grossièrement les pistaches.
7. Servez le sabayon dans un joli verre. Décorez de quelques pistaches.
8. CONSEIL: le sabayon pur est un délice, mais il est encore meilleur servi avec une boule de crème glacée (vanille, cerise, framboise, fraise ...)
9. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans



**Liefmans**  
ON THE ROCKS