

FUJI FILM

Sabayon

Pour 3 à 4 pers.

3 jaunes d'œuf

3 cuillères à café de sucre en poudre

Mélanger

1 bon verre de Porto de Marsala

Battre au bain-Marie pour obtenir
un mélange épais et crémeux comme
une mayonnaise.

A la fin, ajouter 1 verre à liqueur
de Marasquin

Servir dans des coupes à Champagne
(3 à 4 cuillères à soupe par personne)

XIV Congresso Internacional de Radiologia

Vallecanera

Recette de M^r et M^{me} Vincart (Belges) - Polygone 3 - Casa 3