



Recette

CUISINE
KISAG

PASTASAUCE CINQUE PI

4 PORTIONS | POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 3 cs de purée de tomates
- 300 ml de demi-crème
- 50 g de parmesan
- 4 panicules de tomates cerises
- poivre, sel
- persil

PRÉPARATION

Versez l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail et la purée de tomates. Ajouter la moitié de la crème et la moitié du parmesan, porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 5 minutes. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.

Mettez le protecteur de chaleur Kisag sur le Kisag Whipper. Passez la sauce à travers l'entonnoir et le tamis Kisag dans le Whipper Professional ou Thermo Kisag. Fermez le Whipper Kisag et insérez une capsule de siphon Kisag. Vissez le bec verseur et secouez vigoureusement 8 à 10 fois.

Versez sur les pâtes cuites et garnissez avec les tomates cerises et le parmesan.

→ **Conseil:** garnir de persil!

Le plaisir de cuisiner!