



CRÈME DE POMMES

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

Pour 4 portions

- 1 pomme
- 150 ml de jus de pommes
- 150 ml de crème entière
- 1 cc de sucre glace
- 1 pincée de cannelle
- sucre de canne (pour caraméliser)

PRÉPARATION

Mélanger le jus de pommes, la crème, le sucre glace et la cannelle à l'aide d'un fouet et verser directement dans le siphon Kisag Whipper 0.5 L.

Bien fermer le siphon, introduire une capsule Kisag et secouer vigoureusement dix à quinze fois.

Couper la pomme en tranches et l'utiliser comme base au fond des ramequins ou comme garniture.

→ **Conseil:** saupoudrer la crème de sucre de canne et faire légèrement caraméliser au chalumeau à flamber.

Le plaisir de cuisiner!