



## CRÈME DE FROMAGE FRAIS AU CITRON VERT SUR ÉMIETTÉ DE BISCUITS DE PRATO

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

### INGRÉDIENTS

- 300 ml** de demi crème
- 35 g** de sucre
- 150 g** de fromage frais double crème
- 15 g** de sucre vanillé
- 15 ml** d'extrait de vanille
- 100 g** de biscuits de Prato
- 1** citron vert bio

### PRÉPARATION

Râper finement le zeste du citron vert. Mélanger le fromage frais, la demi crème, le sucre vanillé, le sucre et l'extrait de vanille avec le zeste de citron vert, et verser directement dans le siphon Kisag Whipper 0.5 L à travers l'entonnoir & tamis Kisag.

Introduire une capsule Kisag et remuer vigoureusement huit à dix fois. Réserver le siphon au réfrigérateur pendant une à deux heures.

Placer les biscuits de Prato dans un sachet fraîcheur et les écraser. Répartir ensuite dans des verrines. Verser par-dessus la crème de fromage frais au citron vert, et décorer avec des mûres.

*Le plaisir de cuisiner!*