



CRÈME DE BROCOLI

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 200 g** de brocoli
- 200 ml** de fond de légumes
- 200 ml** de crème fraîche entière
- 1 g** de sel
- 0.5 g** de poivre
- 0.5 g** de poivre de Cayenne

PRÉPARATION

Faire cuire le brocoli dans le fond de légumes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Le réduire en purée finement avec un pied à soupe. Assaisonner avec du sel, du poivre et du poivre de Cayenne. Incorporer la crème fraîche. Passer la préparation à travers l'entonnoir & tamis Kisag et remplir dans un siphon Kisag de 0.5 L. Insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement.

→ **Conseil:** la crème fraîche peut être remplacée facilement par un produit alternatif vegan (contenant au moins 15% de matière grasse).

Le plaisir de cuisiner!