



MOUSSE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 110 g** de sirop d'érable
- 200 ml** de crème fraîche
- 100 ml** de lait
 - ½** demi-gousse de vanille
 - 1** pincée de sel
 - 1** pincée de cannelle
 - 3** jaunes d'œuf
 - 2** bananes
- 30 g** de beurre
- 100 ml** de jus de fruits de la passion
 - 1** citron vert

PRÉPARATION

Faire caraméliser 80 g de sirop d'érable dans une casserole. Déglacer avec la crème fraîche et le lait. Gratter la gousse de vanille et verser la pulpe et la gousse avec la cannelle et le sel. Porter ensuite tous les ingrédients à ébullition. Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes. Verser les jaunes d'œufs dans une jatte métallique. Incorporer le liquide bouillant en remuant constamment. Mélanger la préparation posée sur un bain marie suffisamment longtemps pour qu'elle commence légèrement à s'épaissir. Placer ensuite la jatte dans l'eau froide. Une fois la préparation refroidie, remplir le siphon Kisag de 0.5 L après l'avoir passée à travers l'entonnoir & tamis Kisag. Insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement 8 à 10 fois. Laisser reposer au froid pendant 1 à 2 heures.

Banane et caramel au fruit de la passion: laisser caraméliser les 30 g d'érable restant dans une casserole. Déglacer avec du beurre et ajouter le jus de fruit de la passion. Verser le zeste et le jus du citron vert à ce fond. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Couper ensuite les bananes en morceaux triangulaires. → Mélanger avec le caramel.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur kisag.ch