



## ESPUMA DE CHOU ROUGE

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

### INGRÉDIENTS

Pour 2 portions

- ½ cs** de beurre
- 1** petit oignon (finement haché)
- 125 g** de chou rouge cuit
- ½ cs** de farine blanche
- 150 ml** de bouillon de légumes
- 150 ml** de crème entière
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Faire revenir à feu doux le chou rouge et l'oignon dans le beurre, saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon de légumes, puis laisser mijoter trente minutes.

Ajouter la crème au chou rouge et réduire en fine purée à l'aide d'un mixeur plongeant, puis saler et poivrer. Verser le mélange à travers l'entonnoir & tamis Kisag dans le siphon Kisag Whipper 0.5 L.

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

*Le plaisir de cuisiner!*