



# MOUSSE PRINTANIÈRE AUX FINES HERBES

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

## INGRÉDIENTS

- 150 ml** de crème
- 40 g** de beurre
- 100 ml** de fond de légumes
- 250 g** de pommes de terre (farineuses)
- 25 g** d'herbes aromatiques fraîches  
(p. ex. persil, aneth, cresson,  
basilic)

## PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau salée, les éplucher et les écraser avec un presse-purée. Faire chauffer la crème puis la mélanger avec la purée de pommes de terre et le fond de légumes. Ajouter le beurre et les fines herbes.

Verser directement dans le siphon Kisag de 0.5 L en filtrant à travers l'entonnoir & tamis Kisag, insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement environ 8 à 10 fois.

*Le plaisir de cuisiner!*