



# SAUCE CRÈME RAPIDE

4 PERSONNES | POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

## INGRÉDIENTS

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 300 ml de bouillon
- 60 g de fromage frais
- 100 ml de demi-crème
- 120 g de saumon fumé

## PRÉPARATION

Emincer les échalotes et l'ail et les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon. Ajouter le fromage frais et la demi-crème et laisser mijoter 5 minutes à feu moyen.

Mixer très soigneusement la sauce.

Mettez le protecteur de chaleur Kisag sur le Kisag Whipper. Passez la sauce à travers l'entonnoir et le tamis Kisag dans le Whipper Professional ou Thermo Kisag. Fermez le Whipper Kisag et insérez une capsule de siphon Kisag. Vissez le bec verseur et secouez vigoureusement 8-10 fois.

Verser sur des tagliatelles au safran cuites et garnir de saumon fumé effiloché.

*Le plaisir de cuisiner!*