



Recette

CUISINE
KISAG

TZATZIKI-ESPUMA

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 120 ml de crème
- 1 g de poivre blanc
- 180 g de concombre
- 150 g de fromage frais (crème épaisse)
- 40 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 g de sel aux herbes
- 1 g d'aneth
- 1 oignon

PRÉPARATION

Épépiner le concombre à l'aide d'une cuillère et le couper en petits cubes. Réduire tous les ingrédients (sauf la crème) en fine purée à l'aide d'un mixeur-plongeur. Ajouter ensuite la crème et rectifier l'assaisonnement.

Passer la masse à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Insérer 1 capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement. Mettre au frais pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Notre création de tzatziki est particulièrement délicieuse sur une salade grecque servie dans un verre ou sur une galette de pain.

→ **Conseil:** Faire brièvement revenir les dés d'oignons dans l'huile d'olive pour qu'ils soient moins piquants.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur [kisag.ch](https://www.kisag.ch)