



MOUSSE À LA RHUBARBE

délicieux sur du yaourt!

Recette
CUISINE
KISAG

INGRÉDIENTS

- 180 g** de rhubarbe cuite à la vapeur (non sucrée)
- 20 ml** de citron (jus)
- 50 g** de sucre
- 50 g** de fromage frais nature
- 220 g** de crème

PRÉPARATION

Bien mixer et réduire en purée la rhubarbe cuite à la vapeur avec le sucre, le fromage frais et le jus de citron.

Incorporer la crème et passer à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper, insérer la capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement 8 fois.

→ **CONSEIL:** Pour un meilleur résultat, mettre au frais pendant 2 heures.