



SOUPE D'ASPERGES AVEC ESPUMA AU CITRON

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 30 g** de beurre
 - 1** petit oignon
 - 300 g** d'asperges vertes
 - 100 g** de pommes de terre farineuses
 - 200 ml** de bouillon de légumes fort
 - 50 ml** de crème
- L'espuma au citron**
- ½** citron, zeste et jus
 - 140 g** de yaourt
 - 150 ml** de crème

PRÉPARATION

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre. Hacher les asperges et les pommes de terre et les ajouter. Déglacer avec le bouillon de légumes et faire cuire le tout pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le tout soit tendre. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite la crème, porter brièvement à ébullition et assaisonner selon le goût.

Passez le mélange à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Le Whipper Kisag Professional ou Thermo sont les mieux adaptés. Insérez une capsule de siphon Kisag et secouez vigoureusement 8 à 10 fois. Le Whipper peut être maintenu au chaud à max. 75 °C au bain-marie ou au bain-marie. Secouez à nouveau vigoureusement avant de servir.

L'espuma au citron: Mélangez le tout, passez à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Insérez une capsule de siphon Kisag et secouez vigoureusement 5 fois.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur kisag.ch