



## SOUPE DE MOUSSE DE POTIRON

*pour 4 personnes*

### INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote
- 15 g de beurre clarifié
- 200 ml de bouillon de légumes
- 180 g de purée de potiron  
(ramollir au préalable les dés de potiron dans une casserole d'eau bouillante)
- 100 ml de crème
- pincée de sel et de poivre
- qqes gouttes de tabasco
- 10 g de sucre glace

### PRÉPARATION

Hacher finement l'ail et l'échalote et faire revenir dans le beurre clarifié. Déglacer avec le bouillon de légumes, ajouter la purée de potiron et réduire le tout en une fine purée avec un mixeur. Ajouter la crème et assaisonner d'épices. Passer le tout dans la passoire-entonnoir Kisag et verser directement dans le siphon Kisag. Introduire une capsule et secouer vigoureusement 8 à 10 fois.

→ **CONSEIL:** maintenir l'appareil Kisag au chaud dans un bain-marie ou un bain d'eau (75°C maximum). Secouer vigoureusement avant de servir.