

ESPUMA POMME-CANNELLE

Mise en place et préparation: env. 10 min
Mise au frais: env. 8 h

3 dl **de jus de pomme**
1½ dl **de crème entière**
2 c. à soupe **de sucre**
1 c. à café **de cannelle**

2 feuilles **de gélatine**, ramollies env. 5 min
dans de l'eau froide, égouttées

bien chauffer le tout en remuant,
éloigner la casserole du feu

incorporer, filtrer, verser dans l'émulsion-
neur Kisag ou isi. Fermer l'émulsionneur,
mettre env. 8 h au frais. Introduire 2 car-
touches dans l'émulsionneur juste avant
de servir et secouer vigoureusement

Présentation: dresser délicatement l'espuma dans des verres, servir aussitôt.

Suggestion: dresser l'espuma dans des verres, mettre env. 4 h au congélateur.

Servir avec: salades de fruits, moelleux au chocolat.

Par personne: lipides 13 g, protéines 1 g, glucides 15 g, 772 kJ (185 kcal)

