

MOUSSE D'OSEILLE EN SIPHON

Ingrédients :

20 cl de crème liquide entière
5 cl de jus d'oseille filtré

Matériel :

Un siphon de 25 cl et une cartouche de gaz
Un extracteur de jus ou une centrifugeuse

Verser la crème liquide dans le siphon et ajouter le jus d'oseille filtré. Visser la tête du siphon sur son réceptacle. Agiter fortement pour homogénéiser le tout.

Mettre une cartouche de gaz dans l'emplacement prévu. Secouer vigoureusement l'ensemble 5 à 6 fois (*siphon la tête en bas*). Mettre au frais jusqu'à utilisation.

Servir dans des verrines et agrémenter d'un peu de Piment d'Espelette ou de Perles de hareng.