

## 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)

