



ZITRONENMELISSE-ESPUMA

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g Mélisse citronnelle, frais

50 g Eau

50 g Sucre

30 g Jus d'un citron

4 g Zeste de citron

120 g QimiQ Whip

120 g Yogourt nature

3 ml Huile de citron

PRÉPARATION

1. Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen.
2. Zitronenmelisse waschen und die Blätter mit dem Zuckerwasser in einen Pacojetbecher füllen. Über Nacht auf -20C tiefkühlen.
3. Melissenblätter am nächsten Tag pacossieren und mit den restlichen Zutaten in einem Thermomix fein pürieren.
4. Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine iSi Flasche füllen.
5. Mit einer iSi Kapsel aufschäumen und gut schütteln.