

Mousse de pommes à la cannelle et au rhum

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 218.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 2.349

Les ingrédients

- 1.0 u Pomme
- 1.0 cc Cannelle
- 1.0 cs Rhum
- 1.0 cc Jus de citron
- 25.0 cl Crème liquide 30pc

Préparation des pommes

Épluchez la pomme, coupez là en morceaux. Saupoudrez de cannelle, de jus de citron et de rhum. Laissez mariner pendant au moins 30 min.

Mixez les dans un blender et passez au tamis.

Ajoutez la crème fraîche.

Réalisation des espuma

Avec un siphon bien froid, mettre la préparation à base de poires. Suivre le manuel d'utilisation du siphon, et répartissez la mousse de poire dans différentes verrines.

Présentation

Servir immédiatement avec quelques spéculoos.