



Sauces sucrées, sirops et coulis émulsion miel citron vert



10 min 5 min 5 min 0 157
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'émulsion

- 1 Verser le miel dans une casserole et porter à ébullition.
- Ajouter les épices puis la crème liquide en fouettant la préparation. Porter à nouveau à ébullition.
- Baisser le feu et râper le zeste de citron vert au dessus de la casserole. Mélanger au fouet.
- ôter la casserole du feu puis émulsionner la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à former une belle écume.

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour l'émulsion

35 cl **Crème liquide** (fleurette)

40 ml Miel liquide

0.5 Citron(s) vert(s)

2 g Cinq épices