



Sauces sucrées, sirops et coulis
émulsion miel citron vert



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

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**

Étape 1

Préparation de l'émulsion

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