

MOUSSE DE LAIT RIBOT FERMIER

Ingrédients pour un siphon de 50 cl :

250 g de fromage blanc battu

150 g de lait ribot fermier

70 g de crème liquide

3 g de sel

Dans un saladier, bien mélanger le fromage blanc et le lait ribot fermier, puis ajouter le sel fin et la crème liquide. Verser cette préparation dans le siphon. Introduire une cartouche de gaz et secouer bien énergiquement le siphon la tête en bas.

Mettre le siphon au froid.

Au moment, déposer de la mousse de lait ribot dans une verrine et servir sans attendre.