

# Mousse de Pomme de terre

Fiche recette C11  
Mousse de PDT

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



## Ingédients

Purée en poudre ou flocons  
Lait Chaud  
Sel & poivre

## Quantité

750 gr  
450 gr

Préparation 10 mn  
Cuisson 5 mn  
Portions 10

## Processus de Fabrication

### Avec Siphon Thermique

Dans une casserole, mettre les flocons avec le lait chaud, le sel, le poivre et chauffer le tout. Au besoin, rectifier la texture avec du lait. Monter la préparation à 80°C au minimum. Couler en siphon et gazer 2 fois.

### Matériel Complémentaire

Siphon thermique et cartouches.



*Astuce du chef : Attention à ne pas dépasser la quantité indiquée sur le siphon. Passer impérativement les jus au chinois pour ne pas obstruer la buse du siphon. Secouer énergiquement votre siphon la tête en bas entre les deux cartouches de gaz*