

PERLES DE CAROTTES ET ŒUF À LA CRÈME



PRINCIPE Les alginates forment un gel au contact d'une source de calcium.

PRATIQUE Le jus de carotte est enrichi en alginates et un bain de pochage est réalisé à partir d'un sel de calcium : c'est la sphérification.

| INGRÉDIENTS | UNITÉ | QUANTITÉ |
|--------------------------|--------------|-----------------|
| Jus de carottes | l | 0,200 |
| Alginates | g | 2 |
| Lactate de calcium | g | 6 |
| Crevettes cuites bouquet | p | 3 |
| Raisins | kg | 0,020 |
| Carottes | kg | 0,020 |
| Céleri feuilles | f | 2 |
| Grizinis | p | 2 |
| Crème fraîche | l | 0,100 |

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Mesurer le jus de carotte
Peser les alginates (1%) et le lactate de calcium (3%)
Vérifier le pH de la solution
Ajouter les alginates au jus de carotte
Préparer le bain d'eau
Ajouter le lactate de calcium
Préparer un bain d'eau claire
Façonner les perles à la seringue ou à la cuillère
Laisser tremper quelques secondes
Rincer à l'eau claire
Dresser