Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bellini à billes

Ingrédients

Préparation

Pour le caviar de pêche : passer le jus de pêche au tamis très fin afin d'en extraire un jus sans pulpe.

Ajouter l'alginate de sodium dans une proportion équivalente à un tiers de la quantité de jus de pêche, puis mixer. Cette étape va faciliter la dilution de l'alginate de sodium dans le liquide.

Ajouter ensuite les deux tiers restants, mélanger et réserver pendant 1 heure.

Dissoudre le chlorure de calcium dans 50 cl d'eau. Remplir une seringue avec le mélange de pêche et d'alginate de sodium puis déposer une goutte après l'autre sur la base de chlorure de calcium.

Avec l'aide d'une cuillère à trous ou d'un tamis, retirer le caviar obtenu au bout de 2 minutes, puis le laver délicatement à l'eau froide. Cette étape permettra d'ôter la fine couche de sel (calcium) des petites perles.

Commentaires

Conseil de service : Déposer une cuillère à soupe de perles au fond d'une coupe, verser le prosecco et finir avec le sucre de canne... ça y est, Hemingway vous jalouse!... Le must : Un champagne brut zéro dosage.

Notes :