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

Déconstruction de tomates

Ingrédients

Préparation

Prendre un poêlon. Y verser 250 de jus de tomate et le diluer avec 4,8 g de carraghenane kappa.

Porter à ébullition à feu modéré. Maintenir au chaud dans le Roner à une température de 70°C. Vu que le carraghenane kappa commence à gélifier à une température de 60°C .

Remplir la seringue avec le jus et former des petites billes sur un plat en porcelaine.

On peut également immerger une cuiller dans le liquide et former deux carpaccios de tomate tiède.

Commentaires

Matériel nécessaire pour la préparation : Une seringue

Notes :