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

Espuma de tomate, écume de basilic

Ingrédients

Préparation

Faire chauffer doucement la gousse d'ail entière dans un fond d'huile, puis ajouter les tomates pelées, une branche de persil plat et un petit piment sec émietté. Laisser mijoter.

Quand la sauce a un petit peu réduit, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Retirer du feu, ôter l'ail et mixer finement. Passer au chinois dans un grand cul-de-poule et ajouter du mascarpone et 1 càc de xanthane. Remixer.

Verser dans un siphon (remplir aux 3/4), visser 3 cartouches (pour un siphon de 0.75 l) successivement, en secouant une quinzaine de secondes entre chaque. Réserver au bain-marie.

Pour l'écume de basilic, faire chauffer 40 cl d'eau et y faire infuser le bouquet de basilic quelques minutes. Quand l'eau a bien pris le goût de celui-ci, retirer le bouquet et laisser refroidir. Verser 1 càc de lécithine, fouetter puis mixer. A l'aide d'un mélangeur de surface, créer une écume stable.

Dresser l'espuma dans une verrine et ajouter 1 càs d'écume de basilic. Poivrer et servir immédiatement.

Commentaires

Pour un siphon de 0.50 l : 2 cartouches de gaz

Notes :