

ECUME À LA RENOUÉE DU JAPON



Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
Blanc d'oeuf	450 g
Jus de renouée	75 g (au jazz max)
Jus de citron	1 trait
sirop de renouée du japon (voir recette ci-dessous)	35 g

Préparation

1. SIROP o Rincer les jeunes pousses, les couper en tronçons de 1cm. o Chauffer 100 g de sucre dans 250 ml d'eau jusqu'à ébullition. Après 10 min de petits bouillons, sortir du feu et plonger les morceaux de renouée + $\frac{1}{4}$ de citron. o Filmer et laisser infuser. Filtrer juste avant usage.

2. Battre très légèrement les blancs d'œufs à la fourchette pour les casser (1 à 2 min max), ajouter 35g du sirop de renouée, le citron, le jus de renouée et battre très légèrement à la fourchette.

3. Filtrer très finement et mettre en siphon. Cartoucher et réserver au frais.