

MOUSSE DE MÛRES ET CHÉNOPODE



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------|---------------------------|
| Fromage frais | 40 gr (type Philadelphia) |
| Lait | 40 ml |
| Piment d'Espelette | 0 Quantité souhaitée |
| Mûres | 15 gr |
| Plantain | 30 gr |
| Agar-agar | 1 pincée |
| sucre | 3 gr |
| Chénopode | 30 gr |
| Lécithine de soja | 1 pincée |
| eau | 40 ml |
| Huile de pépin de raisin | 30 ml |
| Betteraves | 0.50 pc |
| Fleurs de bourrache | 0 Quantité souhaitée |
| Fleurs de géranium vivace | 0 Quantité souhaitée |
| Sel | 0 Quantité souhaitée |

Préparation

1. Préparer les betteraves : les cuire avec leur peau dans un gastro à 180°C pendant 1h30. Avec une cuillère parisienne prélever des billes.

2. Préparer la mousse : laver les mûres et le plantain. Ciseler finement le plantain. Incorporer les mûres et l'agar-agar dans le mélange fromage, lait, mixer, porter à ébullition. Assaisonner. Ajouter le plantain.

Débarrasser dans un gastro et faire prendre en cellule.

3. Préparer l'écume : réaliser un jus vert avec le chénopode. Le blanchir à l'eau salée. Bien l'égoutter et le presser. Mixer (au thermomix de préférence) avec l'huile, 1% de sel par rapport au poids total avec l'eau. Ajouter la lécithine tiédir le mélange à 50°C. Puis émulsionner dans un récipient étroit et haut, réserver l'écume au fur et à mesure dans un autre récipient.
-

4. Dressage : avec un petit emporte pièce rond prélever 20 disques de mousse, les déposer dans le fond d'une coupelle. Disposer une bille au milieu du disque. Entourer avec l'écume. Décorer avec les fleurs.
-