

MOUSSE DE MÛRES ET CHÉNOPODE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Fromage frais	40 gr (type Philadelphia)
Lait	40 ml
Piment d'Espelette	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	1/2 pc
Fleurs de bourrache	Quantité souhaitée
Fleurs de géranium vivace	Quantité souhaitée
Sel	Quantité souhaitée

Préparation

1. Préparer les betteraves : les cuire avec leur peau dans un gâstro 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.
-
-