

SKREI À L'ÉMULSION D'ALLIAIRE ET NOIX



Ingrédients pour 6 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------|------------------------|
| Pommes de terre | 250 gr |
| crème fraîche | 250 gr |
| Lait | 100 gr |
| Beurre | 100 gr |
| Bleu de Morville | 150 gr (fromage local) |
| blanc d'oeufs | 4 pc |
| Alliaire | 75 gr |
| Pourpier | 100 gr |
| Fond blanc | 200 ml |
| blanc d'oeufs | 40 gr |
| Gousse d'ail | 1 pc |
| Vinaigre pour sushi | 5 c. à s. |
| Noix de cajou | 350 gr |
| Skrei | Quantité souhaitée |

Préparation

1. Cuire les pommes de terre dans le lait, la crème et le beurre. Mixer les ingrédients avec le fromage. Refroidir. Une fois en dessous de 60°C, ajouter 4 blancs d'œufs. Mixer. Filtrer au chinois fin et verser dans un siphon. Incorporer une cartouche de N2O pour 500 gr de masse (petit siphon).

Émulsion d'alliaire et noix de cajou

1. Mixer très finement tous les ingrédients (alliaire, pourpier, fond blanc, blanc d'œufs, gousse d'ail et vinaigre pour sushi) sauf la noix de cajou pour obtenir une texture bien lisse. Ajouter les noix de cajou et

mixer.

Poisson

1. Cuire le poisson selon votre goût pour accompagner le tout.
-
-