

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.
-
-