

Temps Nouveaux

La recette est composée des éléments suivants :

- boules rouges d'amylopectine (farine de riz) cuites à la vapeur avec un cœur coulant au méthional
- tranches de gelée au linalol (huile essentielle de graine de coriandre) entourées d'amylopectine torréfiée
- branches vertes d'amylopectine au 1,8 cinéole (huile essentielle de romarin) cuites en friture
- sauce aigre-douce au caramel de saccharose et acide citrique
- poudre d'amylopectine torréfiée



1. Boules Rouges

pour le cœur liquide : 4cl huile d'olive (cristallisée au frais : utilisation de la partie solide)
1cl de méthional
1 goutte de colorant jaune
sel en quantité suffisante

Mélanger le méthional, sel et colorant à la partie solide de l'huile cristallisée. Verser en moules demi-sphériques, et surgeler.

pour le corps de la boule : 30g de farine de riz
23g d'eau
3 gouttes de colorant rouge
sel en quantité suffisante

Mélanger les ingrédients afin d'obtenir une pâte. Etaler et y enfermer une demi-sphère surgelée d'huile au méthional. Réserver au frais. Cuire au moment à la vapeur.



2. Tranches de gelée linalol

pour la gelée : 30g de poudre de lait
25g d'eau
3.2g d'agar agar
2g de saccharose
2 gouttes de linalol



Reconstituer le lait, amener à ébullition avec l'agar agar. Ajouter le linalol, puis couler en cylindres.



pour l'amylopectine torréfiée : 15g de farine de riz
Sur feu doux, faire brunir la farine de riz en remuant.

Démouler le cylindre de gelée, le rouler dans l'amylopectine torréfiée, et couper des lamelles plus ou moins fines à la mandoline.



3. Branches vertes au 1,8 cinéole

30g de farine de riz
23g d'eau
3 gouttes de colorant vert
2 gouttes de 1,8 cinéole
2g de saccharose
quantité suffisante de sel

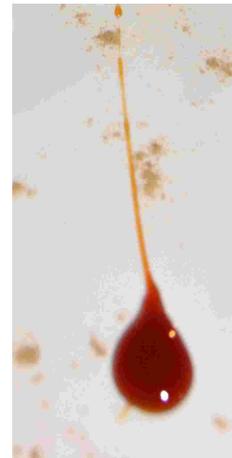
Mélanger les ingrédients afin d'obtenir une pâte. Etaler et couper des lanières. Frire au moment, saler.



4. Sauce aigre-douce

50g de saccharose
60g d'eau
quantité suffisante de sel
2g d'acide citrique.

Cuire le saccharose à sec jusqu'au caramel brun. Décuire avec les 60g d'eau. Saler et ajouter l'acide. Réduire afin d'obtenir une consistance sirupeuse.



5.poudre d'amylopectine torréfiée

amylopectine torréfiée : 15g de farine de riz

Sur feu doux, faire brunir la farine de riz en remuant.



Dressage

Dans une assiette,

Faire deux traits de sauce aigre-douce.

Déposer 3 boules rouges au cœur de méthional liquide chaudes, dont une que l'on coupera en deux, afin de laisser apparaître le cœur coulant.

Faire tenir « debout » des tranches épaisses de gelée au linalol, que l'on aura préalablement parées à la base.

Agrémenter de branches vertes au 1,8 cinéole tout juste sorties de leur bain de friture, égouttées, et salées.

Ajouter quelques tranches fines de gelée au linalol.

Parsemer d'amylopectine torréfiée.

