

Cuisine note à note

Douceur boisée d'automne

Marc Saillard

La mousse

Les ingrédients

- 50 g Protéines végétales
- 50 g Eau
- Q.S. Huile de noix
- Q.S. Sel
- Q.S. 1-octen-3-ol
- 1 cuillère de réduction de vin jaune ou composé de sotolon



Réalisation

Dissoudre les protéines en poudre et le sel dans l'eau.
Mixer à l'aide d'une girafe.
Mélanger la réduction de vin jaune, l'huile de noix et l'1-octen-3-ol.
Les incorporer avec la mousse légère de protéines végétales.
Récupérer l'écume ou la mousse pour le dressage.

Le

Réalisation

Blancs d'œufs + eau
Ajouter le saccharose en battant.
Ajouter les amidons, l'œuf entier réhydraté puis le 'petit lait' au fur et à mesure.

Réaliser un mélange homogène, colorer et aromatiser.

Cuire dans des moules.

2,5 cm d'épaisseur à 180° pendant 12 minutes.

Réserver.

Servir tiède et

l'accompagner
de son écume à
dernier moment



Les ingrédients

- 100 g Amidon de blé
- 20 g Amidon de maïs
- 8 g Blancs d'œufs poudre
- 12 g Œufs entiers en poudre
- 100 g Eau
- 70 g Saccharose
- 80 g 'Petit lait' (beurre clarifié)
- Q.S. 1-octen-3-ol
- Q.S. Sotolon ou vin jaune
- 1 pincée de sel

Le dressage

