

# Cuisine note à note

A close-up photograph of a pink rose, showing the intricate layers of its petals. The colors range from light pink to deep magenta, with some darker spots. The texture of the petals is clearly visible, and the background is a dark, almost black, color.

*Craquant de pluie .*

*Un soir d'été*

*Aux notes d'herbe fraîchement coupée*

Bernard Causse et Marc Saillard

# La mousse

## Les ingrédients

- 42 g Blancs d'œufs poudre
- 300 g Eau
- 55 g Saccharose
- Q.S. Note pluie Iqemususu
- Q.S. Colorant bleu
- Q.S. Pop corn



## Réalisation

Dissoudre les blancs d'œufs en poudre dans l'eau.

Battre en neige.

Incorporer le saccharose dans les blancs en neige pour serrer la mousse.

Adjoindre du pop-corn caramélisé à la poêle et l'agrémenter du composé de son choix pour apporter **du croustillant et du craquant** à la préparation.

Mélanger le composé et le colorant en dernier puis réserver. Cuire au micro-ondes pendant 8 secondes au dernier moment.

# Le matériel

## Les ingrédients

- LOUIS FRANCOIS
- IQEMUSU

## Réalisation

Ajouter au dernier moment les composés ou les colorants. Ils peuvent être remplacés au gré des envies et des recettes à préparer.



# La tuile Hertzon



## Réalisation d'une Tuile Hertzon

Réhydrater les œufs.  
Incorporer chaque ingrédient au fur et à mesure.

Diluer le composé Hertzon Iqemusú aux évocations d'herbe fraîchement coupée.

Colorer la préparation selon la couleur désirée.  
Cuire au four à 160 ° pendant 12 minutes..

Réserver les tuiles Hertzon **craquantes** au sec

## Les ingrédients

- 100 g Saccharose
- 50 g Petit lait (beurre clarifié)
- 50 g Amidon de blé
- 20 g Œufs entiers en poudre
- 120 g Eau
- Q.S. Composé Iqemusú
- Q.S. Colorant

# Le dressage



CAUSSE Bernard et SAILLARD  
Marc