

# Chamallows de crabes croustillants, Sauce Andalouse, voile de cellulose à la capsaine



## Chamallows

10 gr d'ovoalbumine

60 gr d'eau

4 gr de Méthycellulose

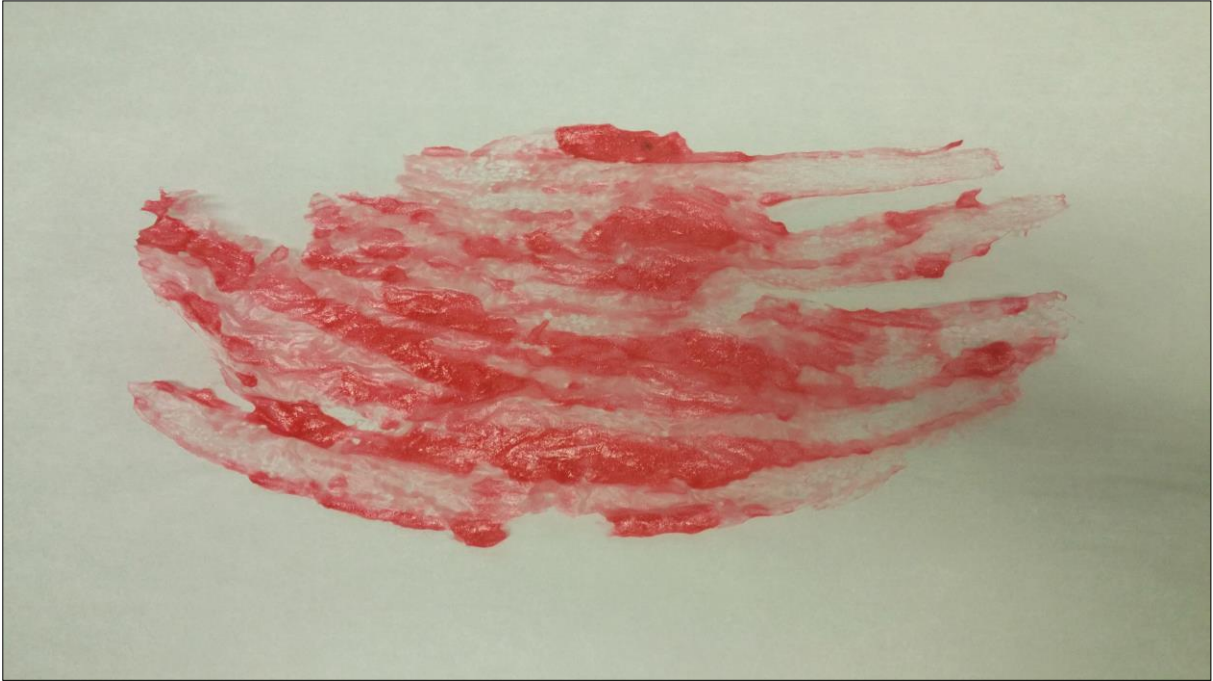
44 gr à 60 gr d'huile de crabes

## Panure

8 gr de Carbométhycellulose

20 gr de fécule de pommes de  
terre torréfiée

Monter les blancs, y joindre la cellulose et finir par l'huile de crabe, rouler en boudin dans un papier film et cuire 10secondes au micro-ondes renouveler l'opération si nécessaire, les passer dans une plaque à l'eau puis les passer dans la panure, frire 40 secondes, débarrasser sur un papier absorbant et dresser.



Voile de cellulose

**Voile**

50 gr d'eau

1gr Colorant rouge

20gr Capsaïne

3gr sel

8gr de carbométhylcellulose

Cuire à 160° au four 10mn

et laisser sécher



Voile sans couleur