

Moelleux céréale, mousse acidulée

Moelleux céréale :

- 10g de protéines de pois
- 40g d'eau
- 40g d'amidon de maïs
- 25g d'huile
- 10g de saccharose
- 1g de sel
- 2g de poudre à lever

Mousse acidulée :

- 45g de saccharose
- 40g d'eau
- 1g de gomme xanthane
- 2g de polyphénol de vin
- 20g de protéines sériques de lait
- 100g d'eau

Dressage :

- Acide citrique



- **Moelleux** : Piler au mortier les protéines de pois et l'eau. Ajouter le reste des ingrédients. Piler à nouveau. Afin d'obtenir une texture coulante, ajouter de l'eau si nécessaire. Mouler. Enfourner à 180°C pendant 25 min. Démouler et laisser refroidir.
- **Mousse** : Réaliser un caramel à sec avec le saccharose. Décuire avec 40g d'eau dans laquelle vous aurez incorporé les polyphénols et la gomme xanthane. Verser progressivement cet appareil sur les protéines sériques en remuant. Le mélange ne doit pas dépasser 50°C. Terminer par 100g d'eau tiède et remuer énergiquement pour foisonner jusqu'à refroidissement. La mousse doit ressembler à un sabayon.
- **Dressage** : Parer et trancher le moelleux. Dresser des quenelles de mousse sur chaque tranche. Saupoudrer d'acide citrique.

Remarque :

Cette recette a été élaborée de manière empirique. Des gestes et des ingrédients y sont probablement superflus. Les étapes mériteraient d'être vérifiées.