

Rosé en tête sur pied de cèpe de vigne accompagné de son ail au lie de vin



Recette du chapeau :

- 30g protéine 852 FB (sérique de lait)
- 2g agar agar
- 70g eau
- 0,15g colorant rouge (extrait de betterave)
- 0,40g 1-octen-3-ol
- pincée de sel
- pincée de poivre



Préparation :

Mélanger les poudres de xanthane et de protéine

Mélanger à l'eau le composé aromatique et le colorant

Hydrater la poudre en ajoutant doucement le liquide

Foisonner cette préparation jusqu'à obtention d'une mousse rose légère

Remplir à mi-hauteur un bol avec une partie du mélange et cuire au microonde quelques secondes. Démouler et laisser refroidir au réfrigérateur.

Recette du pied de cèpe :

- 40g de protéine de pois texturé
- 10g de beurre
- 150g d'eau
- 1,5g 1-octen-3-ol
- 1g extrait aromatique de raisin
- 2g agar agar
- 5g de maltodextrine 12 DE
- pincée de sel
- pincée de poivre

Préparation :

Faire revenir sur feux moyen l'isolat avec le beurre

Mélanger à l'eau l'extrait aromatique de raisin et le 1-octen-3-ol

Incorporer doucement ce liquide aux poudres d'agar agar et maltodextrine et faire bouillir quelques secondes

Ajouter le liquide aux protéines de pois

Attendre quelques minutes pour l'hydratation, mettre en forme

Laisser refroidir au réfrigérateur



Recette de l'ail au lie de vin :

- 15 cl de vinaigre blanc (alcool)
- 1g d'extrait aromatique de raisin
- 1g d'ail
- 3-4g de protéine sérique de lait
- 200 ml d'huile de colza
- pincée de sel
- pincée de poivre



Préparation :

Diluer l'extrait aromatique de raisin et les protéines sériques dans le vinaigre

Ajouter l'ail en purée

Emulsionner la préparation en incorporant doucement l'huile jusqu'à obtention d'une consistance de mayonnaise épaisse

Finir l'assaisonnement