



PRINCIPE Il existe des ingrédients hydrosolubles, donc solubles dans l'eau. D'autres sont solubles dans les graisses, dits liposolubles.

PRATIQUE Mettre en contact divers produits alimentaires avec de l'eau (bouillon) et de l'huile. Les substances solubles vont migrer selon leurs caractéristiques. L'eau et l'huile n'ayant pas la même densité, elles vont se séparer lors du repos. Elles vont entraîner avec elles les substances dissoutes.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Bouillon de volailles	l	0,500
Cèpes	kg	0,500
Tomates	p	1
Persil	kg	pm
Coriandre	kg	pm
Gingembre	kg	0,040
Huile	l	0,200

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Hacher la coriandre
Émincer le gingembre
Escaloper les cèpes
Couper les tomates en quartiers
Sauter les cèpes et la garniture
Mouiller avec le bouillon de volaille
Ajouter les éléments aromatiques
Ajouter l'huile
Sortir du feu
Infuser
Passer au chinois en foulant
Verser dans l'ampoule à décanter
Décanter