ESPUMA DE FOIE GRAS

PRINCIPE Une mousse est une dispersion de bulles de gaz dans un liquide, une émulsion ou un solide.

PRATIQUE L'écume : traduction de l'espagnol « espuma », est caractérisée par une texture extrêmement légère que l'on obtient à l'aide du siphon.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Foie gras	kg	0,150
Crème	l	0,200
Gomme de xanthane	kg	0,002
Cognac	l	0,020
Amidon modifié	kg	0,020
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Préparer votre appareil à base de foie gras
Faire bouillir la crème
Adjoindre la gomme xanthane et l'amidon modifié
Mélanger au foie gras
Ajouter le cognac, sel et poivre
Refroidir
Mettre en siphon
Dresser
Décorer

Copyright : CIFHOR