



**PRINCIPE** Le mélange alginates et calcium créent une « colle » alimentaire discrète. Ce gel supporte la température sans se dénaturer.

**PRATIQUE** Les pommes de terre ANNA présentent une réelle difficulté technique. Le recours à cette « bonne colle » rend la performance plus aisée.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Eau	l	0,250
Alginates	g	5
Eau	l	0,100
Calcium (lactate)	g	5
Pommes de terre	kg	0,500
Huile	l	0,100
Glace de viande	l	pm

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Sauter les pommes de terre  
Débarrasser  
Préparer l'alginat de sodium (2%)  
Préparer le bain de calcium (5%)  
Mélanger les pommes de terre avec l'alginat  
Verser du lactate de calcium au fond des moules  
Dresser les pommes de terre en rosace  
Remettre du lactate par-dessus  
Faire sauter les galettes  
Dresser

N.B : On veillera à ne pas utiliser trop de matières grasses qui peuvent s'opposer à la prise du gel.