

SPAGHETTI À LA CAROTTE ET TOAST AU FOIE GRAS



PRINCIPE Les carraghénanes forment un gel souple qui supporte la température jusqu'à 60°C.

PRATIQUE Le jus de carottes chauffé est le support du gel.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Jus de carottes	l	0,200
Kappa carraghénane	g	6
Foie gras	kg	0,150
Feuille de persil plat	p	pm
Pain (baguette)	p	pm
Sel de Guérande	kg	pm
Sel fin	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Peser le kappa carraghénane
Ajouter le sel fin
Mesurer le jus de carottes
Ajouter le kappa carraghénane
Porter à ébullition
Façonner les spaghettis
Disposer dans l'eau froide
Préparer le foie gras et les toasts
Dresser
Décorer