

SPAGHETTI À LA MENTHE



PRINCIPE L'agar forme un gel dur et cassant qui supporte la température jusqu'à 80°C.

PRATIQUE Le sirop de menthe est le support du gel.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Sirop de menthe	l	0,150
Eau	l	0,150
Agar	g	3
Crème anglaise	l	pm
Physalis	p	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Peser l'agar (1%)
Mélanger le sirop de menthe et l'eau
Porter à ébullition
Ajouter l'agar
Faire bouillir 2 à 3 minutes
Confectionner les spaghettis
Tremper dans l'eau froide
Extraire les spaghettis des tubes
Dresser
Décorer