

SPHÈRES DE YAOURT AUX FINES HERBES ET PAPRIKA



PRINCIPE Les alginates forment un gel au contact d'une source de calcium.

PRATIQUE Le yaourt est naturellement riche en calcium. On prépare un bain d'alginates. C'est la sphérification inverse.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Yaourt	p	2
Alginates	g	6
Eau	l	0,200
Parmesan	kg	0,010
Paprika	kg	pm
Céleri branche	p	pm
Crème balsamique	l	pm
Ketchup	l	pm
Persil	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Mélanger le yaourt
Ajouter persil haché
Préparer le bain avec les alginates (3%)
Passer au chinois
Ajouter le paprika dans le yaourt
Façonner les billes à la seringue ou à la cuillère
Rincer à l'eau claire
Dresser