

Mousse de Pomme de terre Fraiches

Fiche recette C10
Mousse de PDT
Fraiches

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Pommes de terre
cuites
Eau de Cuisson
Huile d'Olive
Crème Liquide (35%)
Sel & poivre

Quantité

750 gr
450 gr
35 gr
125 gr

Préparation 10 mn
Cuisson 5 mn
Portions 10

Processus de Fabrication

Avec Siphon Thermique

Réaliser une purée de pommes de terre liquide en mixant l'ensemble des ingrédients. Chauffer cette préparation à au moins 80°C et couler en siphon. Gazer 2 fois et servir.

Matériel Complémentaire

Siphon thermique et cartouches.



Astuce du chef : Attention à ne pas dépasser la quantité indiquée sur le siphon. Passer impérativement les jus au chinois pour ne pas obstruer la buse du siphon. Secouer énergiquement votre siphon la tête en bas entre les deux cartouches de gaz