

## Blanc de poireaux

Fiche recette C28+  
Blanc de poireaux à  
froid

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingédients

### Quantité

Easy-Base+®  
Poireaux  
Eau  
Sel

50 gr  
760 gr  
230 gr  
7 gr

*Préparation*

5 mn

*Cuisson*

5 mn

*Portions*

10

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Cuire les poireaux à l'anglaise. Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 90°C jusqu'à fonte totale du texturant. Assurez-vous que l'Easy-Base+ est correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Servir

### Sans Robot chauffant

Mixer les poireaux préalablement cuites à l'anglaise et refroidies jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau, puis ajouter la purée de poireaux et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Servir

IDDSI : La texture obtenue est conforme à la nomenclature IDDSI niveau 4. Vous pouvez, pour obtenir une texture plus tendre, jouer sur le dosage de Easy-Base+, de 40 à 50 gr au kilo de masse.