

Artichauts

Recette à chaud – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Easy-Base+®
Artichauts cuits
Eau de cuisson ou
bouillon de légumes
Sel & poivre

Quantité

69 gr
750 gr
225 gr

Préparation

5 mn

Cuisson

5 mn

Portions

10



Astuce du chef : si vous enrichissez votre plat avec du lait, crème... cela diluera aussi le goût des artichauts.

Processus de Fabrication

Avec Robot chauffant

Dans le robot, mettre les ingrédients et l'Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°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. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

Sans Robot chauffant

Mixer les artichauts préalablement cuits et refroidis avec le jus de cuisson ou le bouillon de légumes 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 d'artichauts et donner une bonne ébullition à l'ensemble de la préparation. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies et régénérer filmé entre 80°C et 90°C à 50% d'humidité.

Pour enrichir votre plat, vous pouvez remplacer 150 gr d'eau de cuisson par 150 de crème, lait, mascarpone ou yaourt grec. Vous pouvez aussi remplacer 75 gr d'eau par 75 gr de Kiri.

Pour réaliser des dips d'artichauts, couper votre texture modifiée d'artichauts en bâtonnets de la taille de votre choix. Plonger ensuite les bâtonnets un par un dans la recette du pain de seigle (E3) encore chaude, puis retirer l'excédent avec une cuillère trouée. Laisser refroidir la préparation. Servir avec, par exemple, un yaourt grec battu et assaisonné de sel, poivre et huile d'olive.