

Mousse de Salade verte

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm

Ingrédients	Quantité		
Salade verte	400 gr	Préparation	10 mn
Eau	0.5 dl	Cuisson	- mn
Xantacorn	1 gr	Portions	10
Vinaigrette de votre choix			
Sel & poivre			

Processus de Fabrication

Avec Siphon Thermique

Réaliser votre vinaigrette, à votre goût.

Mixer la salade, l'eau et le Xantacorn au robot afin d'obtenir une crème de salade lisse.

Couler en siphon et gazer 2 fois.

Server la mousse de salade au fur et à mesure des besoins.

Ajouter quelques crouton de pain en texture modifiée si vous le souhaitez et servez.

Matériel Complémentaire

Siphon thermique et cartouches.



Astuce du chef : Choisir de la laitue romaine, ou pommelée ou autre. Eviter la feuille de chêne pour obtenir une belle couleur verte.