



Pomme de terre au cumin, espuma de pimentón rouge

Pour 4 personnes

4 à 5 pomme de terre,
25 cl de sauce tomate,
3 gousses d'ail écrasée,
1 cuil à café de cumin,
Huile d'olive,



Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Les couper en cube et réserver.

Faire revenir l'ail dans de l'huile d'olive et ajouter la sauce tomate et le cumin. Verser cette sauce sur les pommes de terre.

Pour l'espuma

100 gr de pimentón,
2 yaourts,
5 cl de citron,
Coriandre, cumin, menthe,
1,5 feuille de gélatine,

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Les essorer et les plonger dans le jus de citron chaud.

Mixer tous les ingrédients. Passer au tamis fin et remplir le siphon. Réserver le siphon une nuit au frigo.



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

Babali @2007