

Moules panées avec gelée coco et air curry

4 moules décoquillées et ébarbées

1.7dl de lait de coco + 1.7dl d'eau aromatisée galanga et épices + 2.3 gr d'agar agar

3 dl de lait de soja + 7 dl d'eau + curry vert + 3gr lécithine

Œuf + panure japonaise + 4 morceaux de spaghetti de 7 cm

-Chauffer l'eau aromatisée et l'agar agar 2 min puis rajouter le lait de coco et mettre en moule demi-sphère.

Mixer lait de soja + eau + curry et laisser infuser 1 h + filtrer

-démouler les demi-sphères de coco

-Paner les moules et les frire dans un bain d'huile mettre sur un papier absorbant

-Monter le lait de soja curry avec la lécithine en nuage.

Monter la cuillère avec la demi-sphère piquer la moule avec le spaghetti et mettre dessus l'air curry