

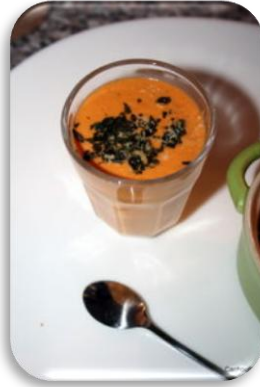


Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Espuma de tomates



Ingrédients nécessaires:

- 200 g de coulis de tomates
- 150 g de crème liquide entière
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 20 g
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé
- 1/2 gobelet de parmesan râpé



Dans le TM31, mixer l'oignon. Faire redescendre avec la spatule. Ajouter l'huile d'olive, l'ail et le basilic. Régler 100°C, 3 min, vit 2. A l'arrêt, verser le coulis de tomates, la crème, l'huile d'olive restante par l'ouverture du couvercle. Régler 8 min à 90°C, vit 3. Avant la fin, sans arrêter, ajouter le parmesan. A la fin du cycle, mixer progressivement jusqu'à 10 pendant 30s. Filtrer la préparation au chinois, verser dans le thermo-siphon. Le fermer et injecter le gaz en vissant la cartouche. Réserver jusqu'au dressage.

* Astuce: avant de verser une préparation chaude dans votre siphon, s'il est thermo, remplir d'eau bouillante. Vider au dernier moment, juste avant de le remplir. Il sera ainsi bouillant et la préparation ne perdra donc pas de degré en T°. Sur le même principe, je procède de cette façon pour ce qui doit être froid en le remplissant d'eau et de glaçons.