



B A B A L I

Couleur Kémia

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



Gaspacho de brocolis à la coriandre

Pour 4 personnes

200 gr de poivron,
40 gr de pain de mie,
10 cl d'eau,
10 cl de vinaigre,
10 cl d'huile d'olive,
Coriandre fraîche,



Après avoir cuit à la vapeur les brocolis, les mixer avec l'eau et le pain de mie mouillé.

Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, sel et poivre, gingembre en poudre ainsi que la coriandre tout en mixant afin d'avoir une émulsion.

Passer au chinois et verser dans un verre.

Couleur Kémia



Espuma de brocolis parfumé à la citronnelle

Pour 4 personnes

200 gr de brocolis cuits à la vapeur,
25 cl de crème liquide,
Citronnelle fraîche,
2 feuille de gélatine,



Faire infuser la citronnelle dans la crème liquide.

Mixer brocolis.

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Les essorer et les plonger dans une cuil à soupe de purée de brocolis chaude.

Mélanger avec le reste, ajouter la crème liquide infusée

Passer au tamis fin et remplir le siphon. Réserver le siphon une nuit au frigo.



Velouté froid de brocolis à la menthe

Pour 4 personnes

200 gr de brocolis cuits à la vapeur,
1 yaourt onctueux,
Feuilles de menthes,
Sel, poivre,
Piment en poudre



Réduire la chair ainsi que les feuilles de menthe en fine purée dans un mixeur .

Mélangez cette purée avec le yaourt. Ajoutez le sel, le poivre et le piment en poudre.

Mélangez le tout et gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.