



## Martini Blanc sur Caviar de Pomme d'Amour

**Pour 3 coupes :**

Réalisation des perles d'Alginate au sirop de Pomme d'Amour :

\*25ml de sirop de Pomme d'Amour + 25ml d'eau

\*0,5gr d'Alginate de Sodium

\*10gr de Chlorure de Calcium pour 1l d'eau (= bain de trempage)

Mixer l'eau et le sirop avec l'Alginate, puis faire chauffer légèrement afin de faire disparaître les « micro-bulles » formées. Laisser refroidir

Mettre le sirop obtenu dans une pipette .

Faire le bain de trempage en dissolvant le Chlorure dans l'eau. Disposer dans de récipient une passoire très fine pour récupérer les billes d'alginate

Laisser tomber des « gouttes » de sirop dans le bain de trempage. La surface de la goutte se gélifie; et il se forme alors une bille. Plus le trempage sera long plus l'intérieur se gélifiera. (quelques secondes suffisent)

Il sera nécessaire de « se faire la main »

Retirer la passoire avec les billes abondamment, et les rincer !! c'est absolument INDISPENSABLE !

Ces billes offrent une très bonne conservation et à cette taille là, ne sont pas très fragiles.

Le plus dur est fait !

Dressage :

Tremper le bord des verres du sirop de pomme d'amour puis dans du sucre fin, déposer les billes au fond d'un coupe et verser le Martini blanc.