

Vidéo : Mousse de légumes

Transcription

La mousse de légumes.

Prévoir le légume, le cuire à l'anglaise. Ici des carottes, une passoire, du beurre clarifié, les moules. Nous allons réaliser la purée à l'aide du pacojet, le mélange crème, œuf et jaune d'œuf et l'assaisonnement.

Egoutter les carottes. Sans les avoir rafraîchi, les passer dans le bol du pacojet. Insérer la lame à l'aide de la pince pour éviter de se couper car celles-ci sont très tranchantes. Fixer dans l'axe aimanté, fixer le bol. Puis démarrer. Cela va durer 1 minute 30 sec. .

Une fois la purée réalisée, la replacer dans la russe, venir faire dessécher la purée pendant 2 à 3 minutes pour enlever l'excédent d'eau. La purée peut être réalisée à l'aide d'un tamis ou d'un moulin à légumes. Une fois desséchée incorporez le mélange œuf, jaune et crème.

Verser l'appareil à travers le chinois, mélangez, goûtez et éventuellement rectifiez l'assaisonnement.

Bourez les moules en remontant dans le sens du démoulage. Remplir les moules au trois quart.

Placez dans le bain Marie. Ne pas oublier de mettre un papier sulfurisé au fond. Si l'eau vient à ébullition, cela évitera que les bulles d'eau rentrent dans les mousses. Placez au four environs à 150 - 160 °C pendant 25 à 30 minutes.

A l'aide d'une lame fine éventuellement venir décoller les parois et démoulez.

Traduction en italien

La mousse di verdure.

Mondate le verdure e cuocetele all'inglese. Qui delle carote, un passino, del burro clarificato e gli stampi. Realizzeremo un purée servendoci di un pacojet. Il composto di crema, l'uovo, il tuorlo e il condimento.

Scolate le carote. Senza averle passate in acqua fredda, ponetele nella ciotola del pacojet. Inserite la lama con l'aiuto della pinza per evitare di tagliarvi in quanto queste lame sono molto taglienti. Fissate la ciotola all'asse magnetico, poi azionate il pacojet. Questa operazione durerà 1 minuto e 30 secondi.

Una volta realizzato il purée, rimettetelo sul fuoco per 2-3 minuti per far assorbire il liquido del purée. Il purée può essere realizzato utilizzando un setaccio oppure un passa-verdure. Una volta assorbita l'acqua, incorporate il composto di uovo, tuorlo e crema. Passate il composto attraverso il colino cinese, mescolate, assaggiate e eventualmente aggiustate il condimento.

Imburrate gli stampi risalendo nel senso del démoulage. Riempite gli stampi per tre quarti.

Porre a bagnomaria. Non dimenticate di mettere sul fondo un foglio di carta sulfurizzata per evitare che eventuali bolle risalgano nella mousse in caso di ebollizione dell'acqua. Mettete in forno a circa 150-160 °C per 25-30 minuti.

Se necessario, aiutatevi con una lama sottile per sformare.

Valentina Curzi – vcurzi@daybydayplants.com