

Petites cuillères de caviar de légumes au basilic

Préparation 35 mn

Cuisson 6 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

20 cl de jus de tomates

20 cl de jus de carottes

8 g d'agar-agar

50 cl d'huile de colza bien froide

Basilic

1 pincée de piment

Ustensile : une seringue

Porter à ébullition le jus de tomates dans une petites casserole et ajouter 1 pincée de piment et 4 g d'agar-agar. Mélanger bien et mixer. Réserver.

Dans un bol mettre l'huile bien froide et à l'aide d'une seringue faire couler à la surface du liquide des gouttes de liquide du jus de tomate tiédi.

Faire prendre 10 mn au frais et récupérer les billes de tomates avec une écumoire.

Procéder de la même façon avec le jus de carottes.

Mélanger les billes avec du basilic ciselé et présenter dans des petites cuillères.

Mes conseils : pour le jus de tomates qui est plus dense que le jus de carotte, les billes se forment plus facilement, il faut tenir la seringue parallèlement au plan de travail et appuyer tout doucement sur le piston, et laisser la goutte qui se forme tomber naturellement dans l'huile, les perles tombent directement au fond.

Pour le jus de carottes c'est plus difficile car il est moins dense, tenir la seringue plutôt verticalement et laisser tomber les gouttes qui ont tendance à rester à la surface.

Je n'ai pas attendu 10 mn pour retirer les perles qui se tenaient très bien et je les ai égouttées sur du papier absorbant.

D'autre part le mélange a tendance à se gélifier très rapidement et il faut donc régulièrement le passer quelques secondes au micro-ondes pour qu'il redevienne fluide.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>