

Emulsion à l'ail des ours



Ingrédients de la recette

Ingrédients pour 1 bol à pacosser®

1 bol à pacosser = 10 portions

80 g de blanc d'œuf

80 g d'épinards

200 g d'huile d'ail des ours

0.8 g de gomme xanthane

Préparation de la recette

- (1) Mélanger tous les ingrédients et verser dans un bol a pacosser®.
- (2) Fermer le bol avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.
- (3) Si nécessaire, pacosser® 2 fois et assaisonner de sel et de poivre.

Conseil : Se marie parfaitement avec la recette : Mousse de poitrine de poulet séchée aux morilles.

Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser®**

Réglage de la pression : **Surpression**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**