



Beurres et Sauces

Emulsion soja et pamplemousse



5 min 5 min 0 0 20
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'émulsion

- Avec un couteau éminceur, peler les pamplemousses à vif en veillant à ne pas laisser de peau blanche.
- Disposer un chinois au-dessus d'un saladier. Prélever les suprêmes des pamplemousses avec un couteau d'office et les déposer dans le chinois. Presser les membranes au-dessus du chinois pour récupérer le jus.
- Dans un bec verseur, verser le lait de soja et le jus des pamplemousses. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 4 Emulsionner avec le mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour l'émulsion

2 Pamplemousse 20 cl Lait de soja 1 pincée(s) Piment d'Espelette 1 Sel