Tiphaine Campet

Finger food

Curry destructuré

2h25	20 min	5 min	2h	104
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du bain d'alginate

1. Utiliser une balance de précision pour peser la poudre d'alginate.
2. Incorporer au fouet la poudre dans une eau de source très pauvre en calcium.
3. Laisser reposer pendant 2 h à température ambiante, afin que l'alginate soit complètement dissoute.

Étape 2

Cuisson des carottes

1. Utiliser des carottes de petite taille pour les présenter en amuse-bouche.
2. Sans les éplucher, cuire les carottes à l'anglaise pendant 5 minutes.
3. Tester la cuisson à l'aide d'un couteau : la pointe doit s'enfoncer dans la chair mais rencontrer de la résistance. Lorsqu'elles sont cuites, retirer du feu.
4. Les plonger tout de suite dans un saladier d'eau glacée, puis enlever la peau à la main.
5. Couper les extrémités des carottes puis les réserver dans un ramequin.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bain d'alginate

1 litre(s) **Eau**
10 g **Alginate de sodium**

Ingrédients pour le curry destructuré

4 **Carotte(s)**
1 pot(s) **Yaourt à la grecque**
1 c. à soupe **Curry**
8 **Noix de cajou**
8 pincée(s) **Copeaux de noix de coco**
2 branche(s) **Coriandre**

Étape 3

Préparation du yaourt au curry

1. Utiliser un yaourt très riche en calcium afin de faire réagir l'alginate et obtenir une meilleure gélification.
2. Verser le curry dans le yaourt, bien mélanger.
3. Lorsque le mélange est homogène, réserver la préparation.

Étape 4

Réalisation des sphères de curry

1. Préparer sur le plan de travail les ramequins de service, le bain d'alginate et un bain d'eau claire.
2. A l'aide de cuillères sphériques, déposer des boules de curry dans le bain d'alginate. Ne pas en plonger trop en même temps pour qu'elles ne s'agrègent pas.
3. Faire tourner les sphères sur elles-même avec une cuillère percée pour que toute la surface soit en réaction avec l'alginate. Les maintenir dans le bain pendant environ une minute.
4. Sortir les sphères une par une à l'aide de la cuillère percée, les égoutter un peu et les plonger dans l'eau claire pour les rincer.
5. Les récupérer et les égoutter délicatement sur du papier absorbant. Les déposer ensuite dans les ramequins.
6. On peut réchauffer la gélification en la passant au four ou en la caramélisant s'il s'agit d'une préparation sucrée.
7. Répéter l'opération avec le reste du yaourt, en variant éventuellement la taille des sphères.

Étape 5

Dressage

1. Parsemer un peu de noix de coco râpée sur les sphères.
2. Décorer d'une noix de cajou salée et d'une pluche de coriandre.
3. Ajouter les carottes.