

Finger food Curry déstructuré



2h25 **20 min** **5 min** **2h** **104**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bain d'alginate

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

Ingrédients pour le curry déstructuré

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 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.

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-mêmes 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.