

*Entrées froides aux légumes*

Eponges petits pois et verveine



1h11 **1h** **1 min** **10 min** **282**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des éponges de petits pois

- 1 Verser les blancs, les jaunes, les petits pois, le sucre, le sel, la farine et la verveine dans le bol d'un mixeur.
- 2 Mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Passer la préparation obtenue dans un chinois au dessus d'un saladier.
- 4 Verser la préparation dans un siphon puis le refermer et insérer 3 cartouches de gaz.
- 5 Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème verveine

- 1 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 2 Verser la crème liquide dans une casserole puis faire réduire de moitié.
- 3 Déposer ensuite la casserole sur le saladier d'eau glacée pour faire refroidir la crème.
- 4 Incorporer la verveine fraîche dans la crème réduite puis assaisonner de fleur de sel et de jus de citron. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Verser le tout dans un blender et mixer jusqu'à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les éponges

150 g **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Jaune(s) d'oeuf**
225 g **Petits pois**
30 g **Farine**
20 g **Verveine**
4.5 g **Sucre semoule**
8 g **Sel**

Ingrédients pour la crème de verveine

200 g **Crème liquide (fleurette)**
1 **Verveine**
1 **Jus de citron**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Noix de macadamia**
1 **Verveine**

- 5 obtention d'un mélange homogène.
- 6 Verser la crème dans un bol et laisser infuser pendant 30 minutes.

Étape 3

Cuisson des éponges de petits pois

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur et répartir la préparation dans des moules rectangles.
- 2 Faire cuire les moules dans un micro-ondes à 800 Watts pendant 1 minute.
- 3 Laisser ensuite reposer les moules pendant 10 minutes.

Étape 4

Finition de la crème verveine

- 1 Passer la crème dans un chinois au dessus d'un saladier.
- 2 Réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Étape 5

Dressage

- 1 Faire un gros trait de crème verveine au centre des assiettes à l'aide d'un pinceau.
- 2 Démouler les éponges et les couper en morceaux grossiers à la main puis les déposer sur les traits de crème.
- 3 Concasser grossièrement les noix de macadamia à l'aide d'un couteau d'office puis en déposer sur chaque morceau d'éponge.
- 4 Décorer les morceaux d'éponge avec de la verveine fraîche puis servir.