

Accompagnements

Mousse de maïs



1h15 **15 min** **30 min** **30 min** **276**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'émulsion de maïs

300 g **Grains de maïs**
30 cl **Lait entier**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
3 goutte(s) **Colorant**
1 **Sel**

Étape 1

Réalisation de l'émulsion de maïs

- 1 Verser le maïs en grains dans une casserole et mouiller à hauteur avec le lait.
- 2 Laisser cuire à petits frémissements pendant 30 minutes.
- 3 Verser ensuite le lait et le maïs dans un blender puis mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- 4 Passer le mélange obtenu au chinois. Bien récupérer le mélange collé sous le chinois.
- 5 Mettre le saladier de lait de maïs dans un grand saladier d'eau glacée.
- 6 Ajouter la crème liquide, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel.
- 7 Ajouter quelques gouttes de colorant jaune jusqu'à retrouver la couleur du maïs. Bien mélanger.
- 8 Verser la crème refroidie dans le siphon, refermer et insérer deux cartouches de gaz.
- 9 Bien secouer pour mélanger l'appareil et le gaz et réserver au réfrigérateur sur le flanc.