

Beurres et Sauces

Emulsion soja et pamplemousse


5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

20

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour
l'émulsion**
2 Pamplemousse

20 cl **Lait de soja**

1 pincée(s) **Piment
d'Espelette**

1 **Sel**
Étape 1
Préparation de l'émulsion

- 1 Avec un couteau éminceur, peler les pamplemousses à vif en veillant à ne pas laisser de peau blanche.
- 2 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.
- 3 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.