AROMATA COCINA

Œufs d’Alien façon moléculaire



Préparation: 10 mins
Repos: 20 mins

Ingrédients (pour 1 pot) :

1 sachet de 2g d’ alginate de sodium
100 ml d’eau pauvre en calcaire (< 30 mg/L)
100 ml de sirop vert (menthe, melon, kiwi, pomme verte, cactus…)
1 yaourt à boire (environ 200 ml)
200 ml d’eau du robinet

Préparation de la recette:

Mixer l’Alginate avec l’eau pauvre en calcium et le sirop.
Laisser reposer une vingtaine de minutes.
Verser le yaourt dans un grand verre et ajouter l’eau du robinet.
Remuer.
Pour réaliser un caviar vert : prélever le mélange contenant le sirop avec une pipette et laisser tomber goutte à goutte dans le yaourt dilué.
Retirer les perles avec une cuillère percée et les rincer à l’eau.
Déguster.
Pour réaliser des œufs d’Alien : remplir le fond d’une cuillère du yaourt dilué et verser le sirop mélangé avec l’alginate au centre de cette goutte jusqu’à atteindre le haut de la cuillère.

Déposer la cuillère sous la surface du yaourt dilué et retourner la bulle ainsi formée.