



Pommes soufflées



Rezept für 4

Ingrédients

1 pomme de terre Agria
30 g de maïzena
20 g de blanc d'œuf

Ingrédients

Champignons Espuma

2 kg de champignons
bruns
3 l de fond de volaille
Vinaigre d'estragon
Sel et poivre
20 g de crème fraîche
30 g de Pro Espuma

Préparation

Une grosse pomme de terre équivaut à environ 60 petites pommes soufflées... (diamètre d'env. 3 cm) Découper la pomme de terre en rondelles très fines à l'aide d'une trancheuse ou d'une mandoline. Placer séparément les rondelles de pomme de terre sur une planche à découper, puis bien les sécher avec du papier absorbant. Toujours disposer les rondelles de pomme de terre deux par deux. Saupoudrer l'une de maïzena, badigeonner l'autre de blanc d'œuf. Coller les deux rondelles et les découper avec un anneau. Faire frire à 175 °C en les retournant régulièrement, env. 20 secondes de chaque côté.

Préparation Champignons Espuma

La quantité correspond à env. 70 pommes soufflées. Peut être conservé facilement pendant deux jours. Bien faire bouillir les champignons dans le fond de volaille pendant env. trois heures. Mixer le tout très fin, puis assaisonner avec le vinaigre d'estragon, le sel et le poivre. Bien mélanger 500 g de purée avec la crème fraîche et le Pro Espuma, puis verser dans une bouteille iSi (2 cartouches).



Anrichten

Fourrer les pommes soufflées avec les champignons Espuma. Pour ce faire, percer un petit trou dans les pommes soufflées et injecter délicatement la masse. Décorer selon les goûts.

À la vidéo!