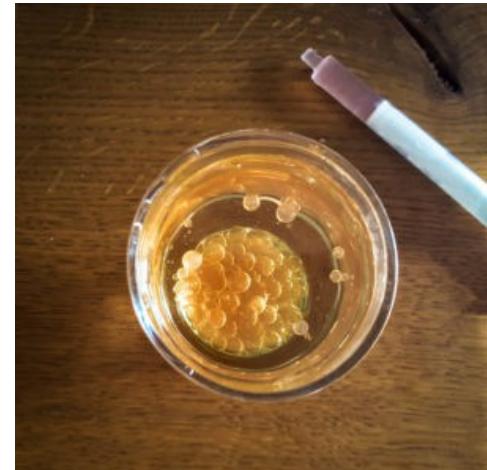


Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Billes d'agar agar

*Temps total (préparation et cuisson) 20 minutes,
pour au moins 50 billes*



Ingrédients :

500 ml de liquide : jus citron ou autre, purée de fruits, vinaigre, vin etc...

2 g d'agar agar

300 ml d'huile neutre

Réalisation :

1. Placez un grand verre d'huile neutre au frigo
2. Dans une casserole placez vos 500 ml de liquide (votre coulis/jus de fruits/purée de fruit ou wasabi dilué à l'eau) et mettre à bouillir
3. A ébullition, mettre l'agar agar et laisser chauffer 30 secondes.
4. Retirer du feu et placer votre liquide dans un contenant.
5. L'agar agar gélifie en refroidissant. Laisser votre mélange refroidir quelques minutes et aspirer une dose avec votre seringue.
6. Vider le contenu de votre seringue tout doucement dans votre verre d'huile, les billes vont se former. En faire la quantité souhaitée et laisser au frais.
7. Pour les disposer ensuite dans le plat : transvaser lentement les billes dans une passoire et les récupérer avec une petite cuillère puis les disposer à la main dans l'assiette.