



PRINCIPE Une mousse est une dispersion de bulles de gaz dans un liquide, une émulsion ou un solide. Les lécithines sont des agents émulsifiants mais également des agents moussants.

PRATIQUE Le jaune d'œuf apporte les lécithines. L'agar participe à l'élaboration du gel et la gomme tara apporte le « gras ». Le siphon apporte l'air.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Œufs (jaunes)	p	6
Jus d'orange	l	0,200
Agar	g	1,2
Tara	g	0,7
Ananas	kg	pm
Sucre cassonade	kg	pm
Kiwi	kg	pm
Physalis	p	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Peser l'agar (0,4 %) et la gomme de tara (0,2 %)
Confectionner un sabayon avec les jaunes d'œufs et jus d'orange
Ajouter la gomme de tara et l'agar
Verser dans le siphon
Ajouter le gaz
Remuer
Dresser l'ananas et le kiwi au fond des verrines
Ajouter la mousse
Saupoudrer de cassonade
Glacer
Décorer