

Mousse de pois jaunes



Temps de réalisation

Préparation : 10 min
Refroidissement : 5 h



Ingrédients

Purée de pois jaune à 10% :
500 g
Vinaigre de cidre de
pommes : 7 g
Eau glacée: 410 g
Gélatine : 3,5 feuilles
Huile de canola pressée à
froid : 25 g



Rendement

1,5 L



Équipement

Batteur sur socle

Préparation

- 1 Fouetter 475 g de purée avec le vinaigre de cidre de pommes pendant 10 min à vitesse maximale à l'aide d'un batteur sur socle.
- 2 Pendant ce temps, réhydrater la gélatine dans l'eau glacée puis l'égoutter.
- 3 Faire fondre doucement la gélatine dans la purée restante.
- 4 Retirer du feu et ajouter l'huile de canola.
- 5 Ajouter graduellement le mélange de purée et de gélatine à la mousse tout en fouettant pendant 2 min.
- 6 Réfrigérer à 4°C jusqu'à gélification complète de la gélatine (environ 5 h).

Note : La mousse de pois jaunes peut être conservée jusqu'à 3 jours.

Projet de recherche : Innovation collaborative en restauration; vers une offre de produits alimentaires locaux attractive, différenciée et profitable (2022-2025). Ce projet a été financé par le CRSNG - PRAT.
Chercheurs : Véronique Perreault, Marie-Claire Louillet, Alain Girard, Sylvie L. Turgeon, Laure Saulais, Riadh Ladhari
Professionnelle de recherche : Jade Lévesque
Avec la collaboration de : Guillaume Morin
Partenaires : Ferme Tournevent, Restaurant de l'ITHQ