

Espuma d'ail nouveau au basilic

Recette extraite de « bon app' » Hachette

Ingédients pour 6 personnes:

- 2 feuilles de gélatine
- 150ml de crème entière liquide
- 4 gousses d'ail nouveau
- 15 feuilles de basilic
- 150ml de coulis de tomates
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 pincée de piment ou du tabasco
- sel

Plonger la gélatine dans un bol d'eau froide et la laisser ramollir au moins 10 minutes.

Dans une casserole, faire chauffer la crème avec l'ail haché et la moitié du basilic. Sortir du feu et laisser infuser à couvert au moins 10 minutes. Filtrer puis ajouter le coulis, la gélatine égouttée, l'huile d'olive, le piment et le sel. Bien mélanger pour dissoudre la gélatine et passer au travers d'un chinois dans le siphon.

Mettre 2 cartouches de gaz en secouant. Laisser reposer au moins 2 minutes et server ; décorer avec le reste du basilic.

Cet espuma accompagnera à merveille ma recette de filet mignon en baguette.