



Comme au resto

Emulsion de Prunelle à la glace au thym

Recette de Marc Meurin



Difficulté

3/5



Préparation

25 minutes



Cuisson

20 minutes



Ingrédients

500 g de pomme de terre Prunelle
20 cl de lait
150 g de beurre
Sel
Poivre
Noix de muscade
Glace au thym

- 1 Pelez les pommes de terre et mettez les à cuire à la vapeur. Environ 12 minutes.
- 2 Ensuite, passer-les au presse-purée et réserver dans une casserole. Faites chauffer le lait à feu doux.
- 3 Immédiatement, ajouter le beurre, bien froid et verser le lait chaud dans la purée. Tourner jusqu'à bien lié le tout.
- 4 Assaisonnez à votre goût avec le sel, le poivre et la noix de muscade, sans cesser de tourner.
- 5 Verser la préparation dans le siphon (1 litre), visser une cartouche, la retirer et engager la seconde cartouche.
- 6 Maintenir le siphon au bain marie.
- 7 Dressez l'émulsion de Prunelle dans une verrine. Déposez délicatement une quenelle de glace au thym.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

