

Texturas **Kappa**

Lentilles de jambon



Pour le bouillon de jambon ibérique

- 250 g de découpes de jambon ibérique
- 500 g d'eau

- 1 Retirer l'excès de graisse du jambon et découper sommairement en morceaux de 1 cm.
- 2 Recouvrir le jambon du volume d'eau indiqué et mettre à cuire à feu lent en dégraissant et en écumant continuellement pendant 15 minutes.
- 3 Filtrer au superbag en veillant à ne pas troubler le bouillon. Dégraisser le bouillon obtenu.
- 4 Réserver au réfrigérateur.

Pour les lentilles de gelée chaude de bouillon de jambon ibérique

- 200 g de bouillon de jambon ibérique (élaboration précédente)
- 4,5 g de Kappa

- 1 Mélanger le Kappa au bouillon de jambon et porter le tout à ébullition sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
- 2 Retirer du feu, écumer, puis remplir une seringue à avec le mélange chaud et, sur du papier sulfurisé bien posé à plat, former des gouttes circulaires de 0,5 cm de diamètre.
- 3 Faire refroidir 30 minutes au réfrigérateur pour que les gouttes se solidifient.
4. À l'aide d'une spatule plate, décoller les gouttes du papier et préparer 4 portions de 12 g chacune.
5. Au moment de leur utilisation, réchauffer les lentilles à 70 °C avec un peu du bouillon de jambon ibérique restant.