

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Sphérification-I**
en moule

Raviolis sphériques-M au pesto (1)



Pour le bain d'Algin :

- 1500 g d'eau minérale
- 7,5 g d'Algin

- 1 Dissoudre l'Algin dans l'eau à l'aide d'un mixeur et laisser reposer au réfrigérateur.

Pour le basilic échaudé :

- 100 g de basilic frais

- 1 Mettre l'eau à bouillir dans une casserole et y plonger les feuilles de basilic 10 secondes environ, avant de les refroidir dans de l'eau avec des glaçons. Réserver.

Pour l'eau de basilic:

- 50 g de basilic échaudé (élaboration précédente)
- 150 g d'eau

- 1 Placer les deux ingrédients dans un verre mélangeur et mixer 3 min jusqu'à mixage complet.
- 2 Filtrer sans presser. Réserver, d'un côté, l'eau obtenue et, par ailleurs, la pâte qui s'est formée dans la passoire.

Pour le mélange de pesto :

- 100 g d'eau de basilic
- 8 g d'ail
- 18 g de parmesan râpé
- 7 g de pâte de pignons
- 15 g d'huile de pignons
- 5 g de pâte de basilic
- q.s. de sel
- 5 g de Gluco
- 6 g de gélatine en poudre

- 1 Placer tous les ingrédients dans un verre mélangeur et mixer pendant 3 min jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2 Verser ce mélange dans une casserole et ajouter la gélatine en poudre, porter à 50 °C pour qu'elle se dissolve, puis laisser gélifier pendant 4 heures dans un tupperware.



TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Sphérification-I**
en moule

Raviolis sphériques-M au pesto (2)



- 3 Découper de la forme souhaitée, plonger 1 min dans le bain d'Algin, puis réserver dans de l'eau.
- 4 Au moment de servir, porter l'eau à 60 °C pour que la gelée fonde et que l'intérieur soit liquide.

* le M renvoie au mot « moule ». Il s'agit en effet de sphériques auxquels on donne une forme précise.

Autres :

- *q.s. d'eau*
- *1 jeu d'Eines*

