



Perles de citron au gingembre

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Inspirées de la cuisine moléculaire, les perles de citron sont un condiment sous forme de petites billes obtenues en mélangeant du jus de citron avec l'agar-agar, une gélatine végétale, que l'on solidifie ensuite en les versant en goutte à goutte dans de l'huile très froide.

Outre leur aspect esthétique, elles permettent de concentrer les saveurs et facilitent leur dosage. Elles sont idéales pour garnir et parfumer des toast de saumon fumé, de tarama, ou d'oeufs de lompe.

Quantité: 100 g - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 1 h 30 - Cuisson: 10 min - Durée: 1 h 40

Ingrédients

- 95 ml de jus de citron
- 1 cuillère à café de jus de gingembre frais
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1,35 g d'agar-agar en poudre
- Huile de pépin de raisin

Matériel et accessoires

- 1 verre un peu large (type verre à whisky, par exemple)
- 1 flacon verseur souple, une seringue, ou une pipette
- 1 balance de précision

Préparation

1. Remplir le verre de 3 cm d'huile.
2. Le placer au congélateur, entre 1/2 h et 1 h, en surveillant pour le retirer avant que l'huile ne se fige.
3. Peser l'agar-agar avec la balance de précision.
4. Dans une casserole, verser les jus de citron et de gingembre en les passant au travers d'un chinois.
5. Ajouter le sucre et l'agar-agar.
6. Porter à ébullition à feu moyen en mélangeant avec un fouet.
7. Eteindre sous la casserole dès que la préparation bouillonne, et continuer à fouetter le temps que qu'elle refroidisse suffisamment pour être manipulée.
8. En verser dans le flacon verseur souple (ou la seringue, ou la pipette).

9. Sortir le verre du congélateur.
10. Laissez tomber des gouttes de la préparation dans le verre une par une, sans qu'elles ne se touchent. Des petites perles se forment au fur et à mesure et finissent par tomber au fond du verre.
11. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la préparation.
12. Égoutter et rincer délicatement les perles à l'eau froide.
13. Les conserver dans un petit pot, dans un peu d'eau citronnée et les consommer dans les 24h.

Remarques ou suggestions

- Si, en cours de route, l'huile se réchauffe trop vite, remettre le verre au congélateur quelques minutes. En attendant, bien rincer la pipette pour éviter que la préparation ne gélifie à l'intérieur.
- Si la préparation au citron commence à figer, la réchauffer légèrement en battant au fouet jusqu'à qu'elle soit à nouveau liquide.
- Le gingembre est plus facile à presser si il a été congelé au préalable, puis mis à décongeler dans de l'eau froide avant d'en extraire le jus.
- La couleur des perles est jaune très pâle. Rajouter une pointe de curcuma dans la préparation la réchauffera.
- Ces perles sont très concentrées et assez acides. Les utiliser avec parcimonie.
- Cette technique peut être utilisée avec d'autres jus de fruits, du vinaigre balsamique allongé avec un peu d'eau, etc.

Ingrédient original

- Agar-agar