

Texturas **Sferificación**

Caviar de melon



Pour le jus de melon Cantaloup

· 1 melon Cantaloup de 500 g

- 1 Éplucher et épépiner le melon.
- 2 Mixer la chair du melon dans un blender.
- 3 Passer le jus obtenu au superbag.
- 4 Réserver au réfrigérateur.

Pour la base de caviar sphérique de melon Cantaloup

· 250 g de jus de melon Cantaloup (élaboration précédente)
· 2 g d'Algin

- 1 Mélanger l'Algin et 1/3 du jus de melon.
- 2 Mixer au mixeur jusqu'à obtention d'un mélange homogène et sans grumeaux.
- 3 Mélanger avec 2/3 restants, filtrer et réserver à température ambiante pendant 30 minutes.

Pour le bain de Calcic

· 6,5 g de Calcic
· 1 000 g d'eau

- 1 Dissoudre le Calcic dans l'eau à l'aide d'un fouet.
- 2 Placer le mélange dans un récipient qui permette d'obtenir une hauteur d'environ 5 cm.
- 3 Réserver.

Pour le caviar de melon

- 1 Remplir 4 seringues avec le mélange de caviar de melon.
- 2 Faire perler goutte à goutte dans le mélange d'eau et de Calcic. Laisser cuire 1 minute.
- 3 Filtrer et laver le caviar de melon obtenu dans de l'eau froide, puis bien égoutter l'excès d'eau.
- 4 Placer 25 g de caviar de melon dans le récipient de votre choix (par exemple, des boîtes de caviar).
- 5 Disposer 8 pépins de fruit de la passion et une petite botte de menthe fraîche sur le caviar.