

Texturas **Sferificación**

## Sphérique aux petits pois



### Pour le jus de petits pois

- 300 g de petits pois extrafins surgelés
- 375 g d'eau

- 1 Placer les petits pois surgelés dans un blender.
- 2 Porter l'eau à ébullition et ajouter les petits pois.
- 3 Mixer les petits pois et l'eau jusqu'à obtention d'un jus.
- 4 Filtrer au superbag.
- 5 Réserver au réfrigérateur.

### Pour la base de ravioli sphérique aux petits pois

- 500 g de jus de petits pois (élaboration précédente)
- 2,4 g d'Algin

- 1 Mélanger l'Algin et 1/3 du jus de petits pois à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange homogène et sans grumeaux.
- 2 Ajouter le reste du jus de petits pois et bien mélanger.
- 3 Filtrer et réserver au réfrigérateur.

### 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 sphérique de petits pois

- 1 Remplir une cuiller mi-sphérique avec la base pour ravioli sphérique aux petits pois et verser le contenu de la cuiller dans le bain de Calcic consignant ravis sféricos.
- 2 Laisser cuire les raviolis au jus de petits pois dans ce bain pendant 2 minutes.
- 3 Ce temps écoulé, extraire les raviolis à l'aide de la cuiller à trous, puis les plonger dans de l'eau froide pour les laver.
- 4 Égoutter les raviolis sphériques aux petits pois en veillant à ne pas les abîmer.