





Krupuk au lard Breydel laqué et espuma de tomate



Ingrédients pour 4 Personnes

100 g de lard Breydel

Espuma

200 g de mayonnaise 40 g de moutarde 50 g de crème 30 g de blanc d'oeuf

30 g de ELVEA Pomo e Legumi1 pincée de de poudre de poivron rouge

Lak

50 g de miel
30 g de teriyaki
10 g de sauce de soja
20 g de ketchup

5 g de sirop de gingembre

Kroepoek

80 g de farine de tapioca

15 g de oignons 0,50 gousses d' ail

30 g de ELVEA Double concentré de tomates

50 g de bouillon de volaille

poivre sel

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients de l'espuma. Verser dans un siphon avec 3 cartouches.
- Mixer tous les ingrédients des krupuks au thermomix. Étaler aussi finement que possible sur une plaque de cuisson et cuire 10 mn, dans un four à vapeur à 100°C. Sécher la pâte pendant 1 h, dans un four à









80-90°C. Quand la pâte est sèche, la couper en morceaux et frire les krupuks à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

- Mélanger tous les ingrédients de la laque. Enduire le lard de laque et le cuire 5 mn, dans un four à 180°C.
- Poser un morceau de lard Breydel sur chaque krupuk et garnir d'un peu d'espuma.

Made by Wout - Culinaire Ambiance

