



Elvea, L'Italie chez vous

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 Legumi |
| 1 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





Elvea, L'Italie chez vous

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

