



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

