

Le **CROUSTIBAT** en habit de jambon Welsch au siphon



INGREDIENTS

POUR 4 PERSONNES


GARNITURE :


4 croustibats de poisson
4 tranches de jambon blanc


WELSCH AU SIPHON :

10 cl Crème liquide 35% de MG
50 gr Cheddar fumé
2 gr d'Agar
1 feuille de gélatine


Siphon


 Frirer les croustibats quelques secondes, réserver sur du papier absorbant, saler légèrement puis les enrouler dans une demie tranche de jambon.

 Mettre la feuille de gélatine dans l'eau froide quelques minutes.

 Chauffer la crème liquide puis ajouter l'agar agar et la feuille de gélatine.

Chauffer encore quelques secondes puis ajouter le cheddar râpé et faite fondre à feu doux.

 Passer cette crème dans un filtre puis dans le siphon. Ajouter deux cartouches de gaz et maintenir au chaud.

 Disposer le croustibat chaud (quelques minutes au four) dans un récipient puis déposer le welsch chaud.

