



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 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 - Culinare Ambiance

