**Groupe 4**

**Foisonnement au siphon**

**Application**

**Blinis**

* Dans un cul de poule, mélanger énergiquement 100g de farine blanche , 2 œufs, une pincée de sel, un sachet de levure chimique (11g) et 200 g de lait tiédi.
* Passer à travers un chinois étamine et s’assurer qu’il n’y a pas de grumeaux (même tout petits).
* Verser le tout dans le siphon.
* Mettre une ou deux cartouches.
* Faire chauffer une poêle et disposer des petits tas de pâte de la même grosseur
* Cuire doucement des deux côtés sans trop de coloration.
* Réserver sur gille et mettre au frais.

**Émulsion d’ananas**

* Réhydrater 2g de gélatine.
* Chauffer 150g de jus d’ananas avec 25g de sucre jusqu’à 60°C.
* Ajouter la gélatine bien égouttée et faire fondre.
* Refroidir à 25°C. Ajouter 100 g de crème 35 %
* Verser la préparation dans un siphon.
* Gazer avec 1 cartouche. Et laisser 1 heure au frais.
* Dresser sur les blinis à l'envoi.