

# VELOUTE de Flageolets et son Nuage



## Pour 4

25cl de flageolets en boite  
25cl d'eau  
1 cuillère à café de vinaigre de vin  
1 pincée de sel  
0,7g de xanthane (1 dose n°1 texturas)  
2 g de lécithine de soja

1. Mixer haricots, eau et vinaigre
2. Séparer en 2 moitiés
3. Dans la première, incorporer 1 dose de xanthane associé à du sel (agent dispersant), mélanger au fouet et laisser épaissir
4. Dans la 2eme, incorporer 2g de lécite en mixant avec un bras plongeur. Laisser poser quelques instants. Mixer en surface pour incorporer beaucoup d'air et obtenir une mousse légère. Récupérer à la cuillère percée.

Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.

5. Servir en verrine, avec le velouté au fond et le nuage au dessus.

Les verrines peuvent être servies en amuse-bouche, ou en complément avec une viande.