

# PÂTES & ESPUMA UN SOUFFLE DE CRÉATIVITÉ

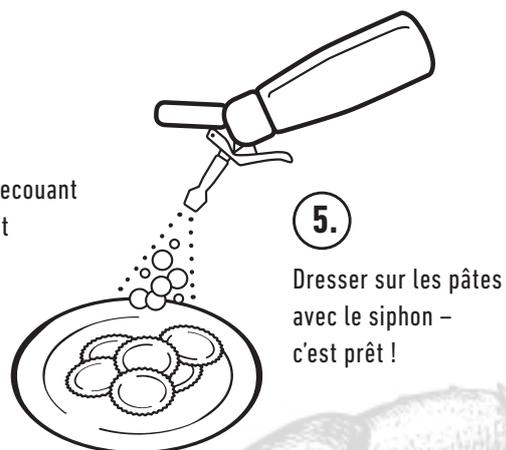
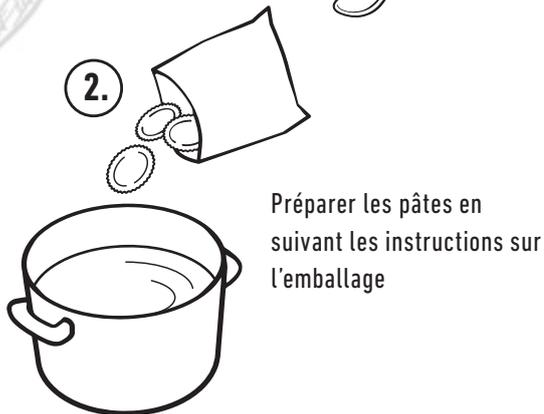
Découvrez dès maintenant  
les innombrables  
possibilités qu'offrent ces  
alliances délicieuses !

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **PRÉPARATION TRÈS RAPIDE :**



POUR  
10  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

*La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

## ASSOCIATIONS POSSIBLES

PRODUIT	EMULSION 1	EMULSION 2	EMULSION 3
<b>Agnolotti à l'Ail Sauvage</b>	Tomate et basilic	P. 06 Beaufort	P. 07 –
<b>Agnolotti au Potiron</b>	Châtaigne	P. 09 Petit Pois et curry	P. 10 –
<b>Agnolotti Chocolate</b>	Orange	P. 07 –	–
<b>Agnolotti des Alpes</b>	Lentilles	P. 04 Miel et gingembre	P. 05 Ail et fines herbes P. 06
<b>Agnolotti Figs Pecorino</b>	Foie Gras	P. 08 Ricotta	P. 08 Muscat P. 09
<b>Agnolotti Lentilles Curry</b>	Gingembre	P. 10 Chorizo	P. 11 Lard P. 11
<b>Agnolotti Tartufo</b>	Potiron	P. 12 Céleri-rave	P. 12 Pommes de terre vitelotte P. 13
<b>Rettangolo Ricotta Bio</b>	Emulsion gaspacho de tomates bio	P. 13 Parmesan bio	P. 14 Estragon bio P. 14
<b>Cuorelli Rataouille</b>	Betterave rouge	P. 15 Romarin	P. 15 Piment d'Espelette P. 16
<b>Raviolo 5 Formaggi</b>	Tomate et ail	P. 16 Ail et fines herbes	P. 06 Miel et gingembre P. 05
<b>Raviolo à l'Ail et tomate Bio</b>	Romanesco et piment d'Espelette	P. 21 Polenta et fromage de brebis	P. 18 Basilic bio P. 22
<b>Raviolo aux Chanterelles</b>	Jus d'agneau	P. 19 Maïs et Champignons	P. 20 –
<b>Raviolo Avocat</b>	Sauce hollandaise au citron	P. 17 Fumet de crustacés	P. 17 Crème au saumon P. 18
<b>Raviolo Chanvre &amp; Fromage des Cottages</b>	Polenta et fromage de brebis	P. 18 Crème au rhum ambré	P. 19 Tomate et basilic P. 06
<b>Raviolo Siciliano / Tonno</b>	Parmesan	P. 14 Curry	P. 20 Poivre du Sichuan P. 22
<b>Rondelli Brasato con Merlot del Ticino DOC</b>	Oignons rouges	P. 23 Échalotes et vin rouge « vigneronne »	P. 23 Champignons P. 24
<b>Rondelli Saint Jacques Agrumes</b>	Noilly Prat	P. 24 Fumet de crustacés	P. 17 Chou-fleur et topinambour P. 25
<b>Tortelli all Arrabbiata</b>	Basilic	P. 22 Tomate et menthe	P. 25 Poivron vert P. 26
<b>Tortelli au Fromage frais</b>	Petits pois	P. 26 Coriandre et limette	P. 27 Anis P. 27
<b>Tortelli aux Asperges</b>	Sauce hollandaise au citron	P. 17 Chèvre, Miel et Citron	P. 31 –
<b>Tortelli aux Bolets</b>	Truffes	P. 31 Potiron	P. 12 Fond de lard brun P. 32
<b>Tortelli Pomodoro e Mozzarella</b>	Olives et basilic	P. 28 Romanesco et piment d'Espelette	P. 21 Crème au basilic P. 28
<b>Tortelli Ricotta e Spinaci</b>	Parmesan	P. 14 Tomate et basilic	P. 06 Moutarde et estragon P. 29
<b>Tortelli Salmone MSC</b>	Avocat	P. 29 Coquillages	P. 30 Safran P. 30

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Recette de base

#### Ingrédients :

400 ml de crème entière

100 g d'ingrédients de base

Épices à votre convenance

#### Préparation :

Faire chauffer la crème avec l'ingrédient de base puis réduire finement en purée. Ajouter les épices puis réserver. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon.

Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Placer les dégustations chaudes au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une Espuma plus légère, une partie de la crème peut être remplacée par du lait entier et pour que la texture soit plus stable, il est par exemple possible de lier avec un peu de xanthane (1 cc rase = 2,5 g).

### Lentilles

#### Dégustation chaude

#### Ingrédients :

50 g d'échalotes coupées en dés

20 g de beurre

150 g de lentilles cuites

correspond à env. 40 g de lentilles blondes sèches

20 ml de Condimento Bianco

75 ml de bouillon de légumes

375 ml de crème entière

Sel et poivre

#### Préparation :

**1.** Faire revenir les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter les lentilles et déglacer avec le Condimento Bianco. Ajoutez le bouillon de légumes et la crème entière puis laisser mijoter pendant 5 minutes. Tout réduire en purée fine, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec une pincée de cumin ou de piment en poudre.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Miel et gingembre

Dégustation froide

**Ingrédients :**

500 ml de crème entière

50 g gingembre

30 g de miel liquide

Sel et poivre

**Préparation :**

Hacher le gingembre puis faire chauffer quelques instants avec la crème entière, laisser reposer 10 – 15 minutes. Assaisonner ensuite avec du miel, une pincée de sel et un peu de poivre.

Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Conseil :** Selon les envies, varier les types de miel ou relever avec une pincée de piment d'Espelette.

### Miel et gingembre

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

500 ml de crème entière

50 g gingembre

30 g de miel liquide

2,5 g de xanthane (1 cc rase)

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Hacher finement le gingembre puis faire chauffer quelques instants avec la crème entière, laisser reposer 10 – 15 minutes. Incorporer la xanthane et assaisonner ensuite avec du miel, une pincée de sel et un peu de poivre.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C.

**Conseil :** Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz. Selon les envies, varier les types de miel ou relever avec une pincée de piment d'Espelette.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Ail et fines herbes

Dégustation froide

**Ingrédients :**

250 g de crème entière

250 g de Boursin® Ail et fines herbes

Sel, poivre

**Préparation :**

1. Mélanger la crème entière avec le Boursin® Ail et fines herbes et assaisonner avec du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du jus de citron ou une pincée de piment d'Espelette.

### Tomate et basilic

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

3 – 5 g d'ail haché

30 ml d'huile d'olive

250 g de tomates égouttées

30 g de basilic frais

150 ml de crème entière

50 g de ricotta fraîche

2 g de xanthane

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire revenir légèrement l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les tomates égouttées et laissez mijoter pendant 5 minutes à feu doux. Réduire en purée fine avec le basilic, ajouter la crème entière, la ricotta fraîche et la xanthane, et laisser mijoter pendant 5 minutes. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du vinaigre balsamique ou une pincée de piment d'Espelette.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Beaufort**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'échalotes coupées en dés

20 g de beurre

100 ml de lait entier

350 ml de crème entière

150 g de Beaufort AOP

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, faire rapidement chauffer le lait entier et la crème. Couper le Beaufort en dés ou le râper, puis l'ajouter et le faire fondre en remuant. Tout réduire en purée fine et assaisonner avec générosité.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63-70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Aromatiser l'Espuma de Beaufort avec du beurre à la truffe. Pour une texture plus stable, lier avec des carraghénanes ou de la xanthane.

### **Orange**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

200 ml de jus d'orange

1 orange bio, zestes

200 g de crème fraîche

100 ml de lait entier

1 c. à c. d'eau de fleur d'oranger

50 g de sucre en poudre

**Préparation :**

**1.** Mélanger le jus d'orange avec le zeste de l'orange bio, la crème fraîche et le lait. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le sucre en poudre, puis réserver.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Conseil :** Agrémenter en plus d'une pincée de sel et d'un bouchon de liqueur à l'orange.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Foie gras**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

150 g de foie gras  
50 g d'échalotes coupées en petits dés  
50 ml d'huile d'olive  
50 ml de Sauternes  
250 ml de crème entière  
Sel, poivre

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter le foie gras et remuer brièvement. Déglacer avec le Sauternes et ajouter la crème entière. Laisser cuire brièvement, tout réduire en purée fine, saler et poivrer.  
**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz

**Conseil :** Selon les envies, relever avec un peu de Cognac ou des épices à foie gras.

### **Ricotta**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

300 g de crème entière  
200 g de ricotta  
10 – 20 g de miel  
1 g de xanthane  
1 pincée de Piment d'Espelette  
Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire chauffer ensemble la crème entière, la ricotta et le miel, faire une purée lisse à l'aide d'un presse-purée en incorporant le xanthane. Assaisonner en y ajoutant du piment d'Espelette, du sel et du poivre.  
**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Assaisonner avec un filet de miel, pour une couleur plus intense, ajouter simplement quelques épinards mixés.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Muscat

Dégustation froide

**Ingrédients :**

- 6 g de xanthane (3 feuilles)
- 35 g de sucre en poudre
- 200 ml de lait entier
- 300 ml de vin de muscat
- 1 pincée de sel

**Préparation :**

1. Ramollir la xanthane dans de l'eau froide. Dissoudre le sucre en poudre dans le lait entier, porter brièvement à ébullition et laisser refroidir légèrement. Presser la xanthane et la dissoudre dans le lait entier. Mélanger avec le vin de muscat et assaisonner avec une pincée de sel.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus crémeuse, le lait entier peut être partiellement remplacé par de la crème entière.

### Châtaigne

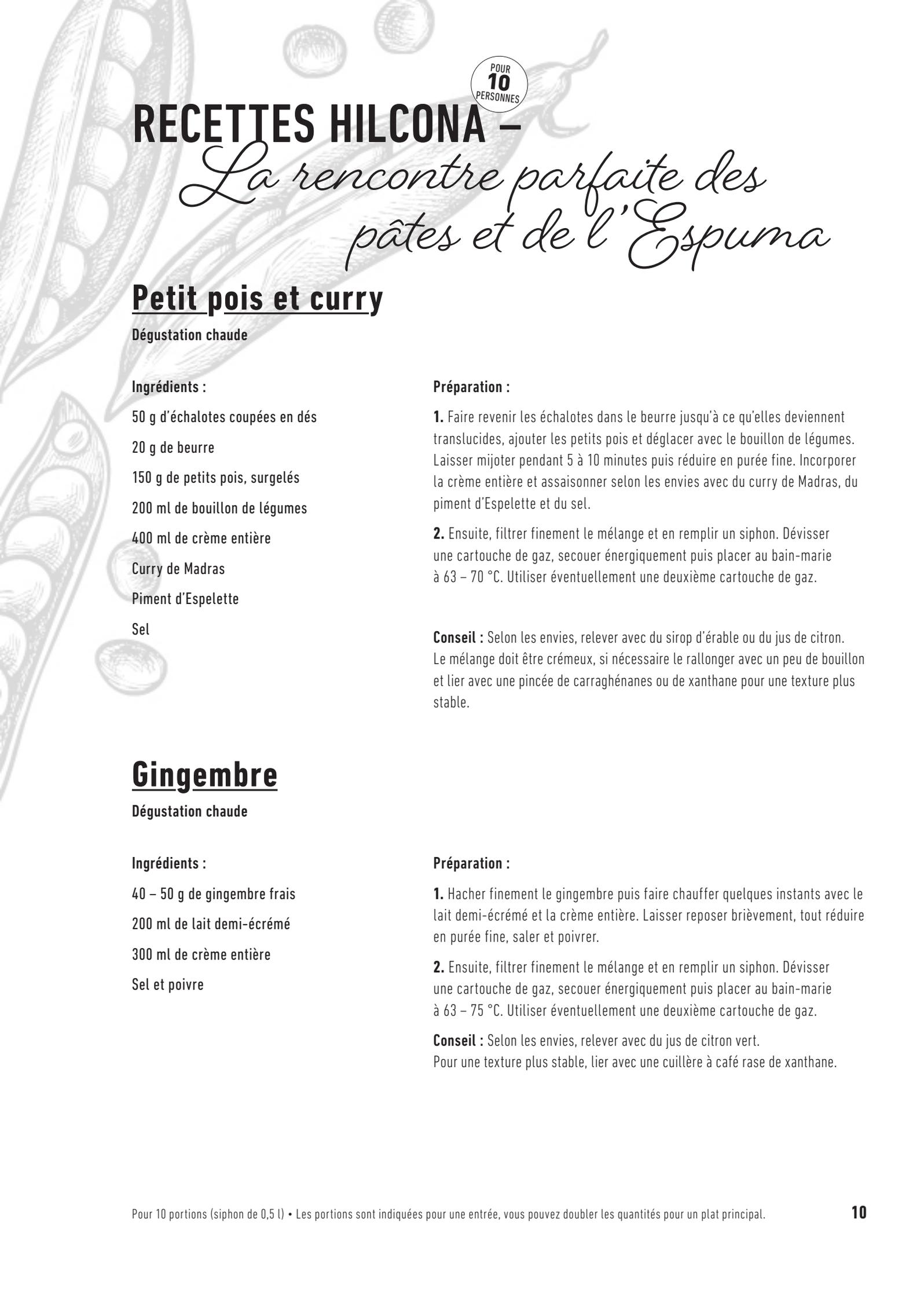
Dégustation chaude

**Ingrédients :**

- 30 g d'échalotes coupées en dés
- 3 gousses d'ail finement haché
- 25 g de beurre
- 200 g de châtaignes cuites
- 150 ml de bouillon de volaille
- 2 g de thym
- 250 ml de lait entier
- 30 – 50 ml de crème entière
- Sel, poivre

**Préparation :**

1. Faire revenir les échalotes avec l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter les châtaignes et remuer brièvement. Recouvrir de bouillon de poulet, ajouter le thym et laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes. Ajouter le lait, tout réduire en purée fine et compléter avec de la crème jusqu'à obtenir une texture lisse. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.
  2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.
- Conseil :** Selon les envies, relever avec de la cannelle, de la vanille ou des clous de girofle. Pour une texture plus stable, lier avec une cuillère à café rase de xanthane.



POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Petit pois et curry

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'échalotes coupées en dés

20 g de beurre

150 g de petits pois, surgelés

200 ml de bouillon de légumes

400 ml de crème entière

Curry de Madras

Piment d'Espelette

Sel

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter les petits pois et déglacer avec le bouillon de légumes. Laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes puis réduire en purée fine. Incorporer la crème entière et assaisonner selon les envies avec du curry de Madras, du piment d'Espelette et du sel.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du sirop d'érable ou du jus de citron. Le mélange doit être crémeux, si nécessaire le rallonger avec un peu de bouillon et lier avec une pincée de carraghénanes ou de xanthane pour une texture plus stable.

### Gingembre

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

40 – 50 g de gingembre frais

200 ml de lait demi-écrémé

300 ml de crème entière

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Hacher finement le gingembre puis faire chauffer quelques instants avec le lait demi-écrémé et la crème entière. Laisser reposer brièvement, tout réduire en purée fine, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du jus de citron vert. Pour une texture plus stable, lier avec une cuillère à café rase de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Chorizo**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

120 g de chorizo

350 ml de crème entière

150 ml de bouillon de viande

Sel, poivre

**Préparation :**

**1.** Couper le chorizo en petits morceaux, porter brièvement à ébullition avec la crème entière et le bouillon, couvrir et laisser reposer pendant 20 minutes. Enfin, tout réduire en purée fine, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane et selon les envies, relever avec du Pimentón de la Vera.

### **Lard**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

125 g de lard fumé en dés

5 g de thym

250 ml de lait entier

250 ml de crème entière

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire chauffer le lard avec le thym dans le lait et laisser mijoter pendant au moins 30 minutes. Tout réduire en purée fine, rajouter la crème entière, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever avec du sel fumé. Pour une texture plus stable, lier avec une cuillère à café rase de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Potiron**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

180 g de purée de potiron

250 g de crème entière

50 ml de bouillon de légumes (ou de lait)

20 g de beurre

1 pincée de poivre de Cayenne

Sel et poivre

**Préparation :**

1. La purée de potiron, la crème entière, le bouillon de légumes et le beurre puis porter brièvement à ébullition. Assaisonner en y ajoutant une pincée de poivre de Cayenne, du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour que la texture soit plus stable, lier avec une pincée de xanthane et utiliser si besoin une bouteille de gaz supplémentaire.

Pour la purée de potiron, couper le potiron en deux, retirer les graines et le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mixer puis passer au tamis.

### **Céleri-rave**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

300 g de céleri-rave épluché

200 ml de crème entière

20 g de beurre

½ gousse de vanille Bourbon  
(½ cc d'extrait de vanille)

Sel, poivre

**Préparation :**

1. Couper le céleri-rave en cubes, le couvrir d'eau salée et le faire cuire pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pendant ce temps, faites chauffer la crème entière avec le beurre et la vanille. Égoutter le céleri-rave, le mélanger à la crème de vanille et le réduire en purée fine. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever l'Espuma de céleri-rave avec un peu de vermouth et lier avec de la xanthane pour une texture plus stable.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Pommes de terre vitelotte**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

250 g de pommes de terre vitelotte

150 ml de lait entier

50 ml d'huile de truffe

25 g de beurre

50 ml d'eau des pommes de terre

Noix de muscade

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Éplucher les pommes de terre vitelotte et les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter et récupérer un peu d'eau. Laisser les pommes de terre refroidir, les écraser finement ou les passer au tamis. Faire chauffer le lait entier avec l'huile de truffe et le beurre et mélanger avec les pommes de terre violettes. Ajouter l'eau des pommes de terre, assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Les pommes de terre ne doivent pas être écrasées, mais pressées dans un presse-purée ou passées dans un tamis fin.

Il est possible d'utiliser des pommes de terre normales à la place de pommes de terre violettes.

### **Gaspacho de tomates bio**

Dégustation froide

**Ingrédients :**

5 g de xanthane

250 g de tomates mûres

75 g de poivrons rouges, coupés en gros dés

50 g d'oignons, coupés en gros dés

120 ml d'eau

20 ml d'huile d'olive

Piment d'Espelette

Sel

**Préparation :**

**1.** Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Pendant ce temps, éplucher les tomates et les couper en gros morceaux, puis les réduire en purée fine avec les autres ingrédients. Assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel. Dissoudre la gélatine dans une petite partie du gaspacho à 60 °C et mélanger avec le reste du gaspacho.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, assaisonner avec de l'ail et du vinaigre balsamique.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Parmesan (bio)

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

200 g de crème entière bio

250 g de lait entier bio

180 g de parmesan bio, râpé

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Porter brièvement à ébullition la crème entière avec le lait. Ajouter le parmesan râpé, bien mélanger, saler et poivrer.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C.

**Conseil :** Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz. Pour une note plus fraîche, assaisonner avec un filet de citron.

### Estragon (bio)

Dégustation froide

**Ingrédients :**

100 ml de vin blanc bio

½ cc de poivre noir en grains, broyé

150 ml de bouillon de légumes bio

300 ml de crème entière bio

2,5 g de xanthane (1 cc)

100 g d'estragon frais bio

½ citron bio

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Réduire de moitié le vin blanc avec les grains de poivre noir, ajouter le bouillon de légumes avec la crème entière et la xanthane et laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes. Hacher grossièrement l'estragon, l'ajouter et réduire le tout en purée fine. Agrémenter du jus et des zestes de citron, puis saler et poivrer.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Réduire en purée une poignée d'épinards blanchis pour rehausser la couleur.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Betterave rouge**

Dégustation froide

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés

30 ml d'huile d'olive

150 g de betteraves rouges cuites

100 ml de jus de betterave

250 ml de crème entière

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, hacher finement les betteraves et les ajouter. Verser le jus de betterave et la crème entière et faire chauffer brièvement. Puis tout réduire en purée fine et assaisonner généreusement.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever avec un peu de miel ou du jus de citron.

### **Romarin**

Dégustation froide

**Ingrédients :**

500 ml de crème entière

2,5 g de xanthane (1 cc rase)

30 g de romarin frais

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire chauffer la crème entière avec la xanthane et le romarin, et laisser mijoter pendant au moins 15 minutes. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec un peu de zeste d'orange ou du miel.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Piment d'Espelette

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

500 ml de crème entière

25 g piment d'Espelette

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Mélanger la crème entière avec le piment d'Espelette, laisser mijoter pendant au moins 30 minutes et assaisonner avec du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du paprika doux en poudre. Pour une texture plus stable, lier avec une cuillère à café rase de xanthane.

### Tomate et ail

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

10 g d'ail haché

30 ml d'huile d'olive

250 g de tomates égouttées

150 ml de crème entière

2 g de xanthane

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire revenir légèrement l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les tomates égouttées et laissez mijoter pendant 5 minutes à feu doux. Tout réduire en purée fine, ajouter la crème entière et la xanthane, et laisser mijoter pendant 5 minutes. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du vinaigre balsamique ou une pincée de piment d'Espelette.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Sauce hollandaise au citron

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

250 g de beurre  
75 ml de réduction de vin blanc  
50 ml de jus de citron  
100 g de jaune d'œuf (5 jaunes d'œuf)  
1 filet de sauce Worcestershire  
1 pincée de poivre de Cayenne  
Sel

**Préparation :**

1. Faites chauffer le beurre dans une casserole avec la réduction de vin blanc et le jus de citron, puis laissez refroidir un peu. Mélanger le jaune d'œuf dans un haut verre gradué, et lisser le liquide chaud avec un presse-purée. Assaisonner avec un filet de sauce Worcestershire, du poivre de Cayenne et du sel.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec des aromates comme le thym. Lier avec de la xanthane pour une texture plus stable.

Pour la réduction de vin blanc, réduire de moitié 1000 ml de vin blanc sec avec deux échalotes, une feuille de laurier et une cuillère à café de poivre puis passer au tamis.

### Fumet de crustacés

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés  
50 g de mirepoix  
20 g de beurre  
15 g de farine de blé (1 cs)  
50 ml de vin blanc sec  
500 ml de fumet de crustacés  
250 g de crème fraîche  
Sel, poivre

**Préparation :**

1. Faire revenir les oignons avec le mirepoix dans le beurre, saupoudrer de farine et faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin blanc et recouvrir avec le fumet de crustacés. Tout réduire de moitié à feu doux, rajouter la crème entière, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever avec un filet de Cognac et du thym.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Crème au saumon

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

100 g de champignons coupés en lamelles  
5 g d'aneth  
150 ml de lait entier  
350 ml de crème entière  
Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire légèrement chauffer le saumon fumé avec le lait entier et réduire en purée fine. Ajouter la crème entière et assaisonner avec générosité.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane. Selon les envies, relever avec du raifort à la crème. Cette Espuma est également prévue pour les dégustations froides.

### Polenta et fromage de brebis

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

300 ml de lait entier  
150 ml de crème entière  
20 g de beurre  
20 ml d'huile d'olive  
40 g de polenta instantanée (semoule de maïs)  
50 g de fromage frais en dés  
Noix de muscade  
Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire chauffer le lait entier avec la crème entière, le beurre et l'huile d'olive. Laisser la polenta instantanée s'épaissir en remuant constamment et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Enfin, rajouter le fromage frais, réduire en purée fine, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Le mélange doit être crémeux, si nécessaire le rallonger avec un peu de bouillon et lier avec une pincée de carraghénanes ou de xanthane pour une texture plus stable. Selon les envies, relever avec du romarin ou une pincée de piment en poudre.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Crème au rhum ambré

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

30 g de graines de chanvre décortiquées

75 ml de bouillon de légumes

50 ml de rhum ambré

60 g

300 ml de crème entière

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faites chauffer les graines de chanvre dans le bouillon de légumes avec le rhum et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter le fromage cottage, réduire en purée fine et recouvrir de crème entière. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

### Jus d'agneau

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés

50 g de carottes coupées en dés

30 g de beurre

15 g de farine de blé (1 cs)

100 ml de vin blanc

500 ml de bouillon d'agneau

5 g de thym ou de romarin

2,5 g de xanthane (1 cc rase)

Sel, poivre

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes et les carottes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, saupoudrer de farine et faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin blanc et recouvrir avec le bouillon d'agneau. Ajouter les herbes, réduire à 500 ml, lier avec de la gomme xanthane et réduire en purée fine. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever avec un filet de Xérès. Le bouillon doit être épais, si nécessaire lier avec de l'amidon ou de la xanthane. Il est possible d'utiliser aussi un peu de carraghénanes comme liant.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Maïs et champignons

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

- 50 g d'oignons en dés
- 30 ml d'huile d'olive
- 100 g de maïs doux cuit, congelé ou en conserve
- 150 g de champignons finement coupés
- 50 ml de vin blanc sec
- 100 ml de bouillon de légumes
- 350 ml de crème entière
- Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter le maïs et les champignons et remuer brièvement. Déglacer avec le vin blanc, ajouter le bouillon de légumes et réduire de moitié. Recouvrir de crème entière, tout réduire en purée fine, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du jus de citron ou une pincée de piment d'Espelette.

### Curry

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

- 400 ml de crème entière
- 100 ml de bouillon de légumes ou de volaille
- 20 – 30 g de curry de Madras moulu
- 20 ml de sauce soja
- Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire chauffer la crème entière avec le bouillon et le curry de Madras, laisser mijoter brièvement et assaisonner avec la sauce soja, du sel et du poivre.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Aromatiser également avec des zestes d'orange et du miel. La crème peut être remplacée par du lait de lait de coco. Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Romanesco et piment d'Espelette

Dégustation froide

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés

20 ml d'huile d'olive

300 g de chou romanesco (ou de brocoli)

150 ml de bouillon de légumes

350 ml de crème entière

Piment d'Espelette

Sel

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, couper le chou romanesco en petits morceaux et le rajouter. Déglacer avec le bouillon de légumes, couvrir, laisser cuire à feu doux et tout réduire en purée fine. Recouvrir de crème entière et assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz

**Conseil :** Le mélange doit être crémeux, si nécessaire le rallonger avec un peu de crème entière ou pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

### Romanesco et piment d'Espelette

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés

20 ml d'huile d'olive

300 g de chou romanesco (ou de brocoli)

150 ml de bouillon de légumes

350 ml de crème entière

Piment d'Espelette

Sel

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, couper le chou romanesco en petits morceaux et le rajouter. Déglacer avec le bouillon de légumes, couvrir, laisser cuire à feu doux et tout réduire en purée fine. Recouvrir de crème entière, réchauffer légèrement et assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Le mélange doit être crémeux, si nécessaire le rallonger avec un peu de bouillon de légumes ou pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Poivre du Sichuan**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'échalotes coupées en dés

20 g de beurre

10 g de poivre du Sichuan

200 ml de fond de veau

300 ml de crème entière

Sel

**Préparation :**

1. Faire revenir les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter le poivre du Sichuan et déglacer avec le fond de veau. Tout réduire en purée fine, rajouter la crème entière, saler.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes, de xanthane ou d'amidon.

### **Basilic (bio)**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

450 ml de crème entière

100 g de basilic frais

100 g de parmesan

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire chauffer brièvement la crème entière et la retirer du feu. Ajouter le basilic et le parmesan et tout réduire en purée fine. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Oignons rouges

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

300 g d'oignons rouges en dés

100 ml de lait entier

100 ml de crème entière

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire chauffer les oignons rouges dans le lait entier, couvrir, écraser finement et mélanger avec la crème entière. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

### Échalotes et vin rouge « vigneronne »

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

200 g d'échalotes coupées en dés

200 ml de vin rouge sec

500 ml de bouillon brun, épais

2,5 g de xanthane (1 cc rase)

Sel, poivre

**Préparation :**

1. Réduire longtemps les échalotes dans le vin rouge et ajouter le bouillon brun épais. Tout réduire à 500 ml, lier avec de la xanthane et réduire en purée fine. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec du romarin ou du thym. Le bouillon doit être épais, si nécessaire lier avec de l'amidon ou de la xanthane. Il est possible d'utiliser aussi un peu de carraghénanes comme liant.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Champignons

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'échalotes coupées en dés

50 ml d'huile d'olive

200 g de champignons

100 ml de vin blanc sec

350 ml de crème entière

50 g de crème fraîche

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, couper finement les champignons et faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin blanc et réduire longtemps. Recouvrir de crème, faire brièvement chauffer et réduire en purée fine. Incorporer la crème fraîche, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour encore plus de saveur, ajouter un peu de poudre de bolets et aromatiser avec un filet de cognac. Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

### Noilly Prat

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

70 g d'échalotes coupées en dés

20 ml de vinaigre de Champagne

125 ml de Noilly Prat

100 ml de bouillon de volaille ou de poisson

125 ml de crème entière

30 g de beurre

1 g de xanthane

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire chauffer les échalotes avec le vinaigre et le Noilly Prat, et faire réduire de moitié à feu doux. Ajouter le bouillon de volaille ou de poisson et faire réduire à nouveau de moitié. Mélanger la crème entière avec la xanthane, ajouter au bouillon et réduire de moitié. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre, incorporer le beurre et réduire en purée fine.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** L'Espuma de Noilly Prat peut aussi être utilisé froid.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Chou-fleur et topinambour

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

100 g de chou-fleur  
100 g de topinambour  
80 g de pommes de terre, cuisson farineuse  
100 ml de lait entier  
150 ml de bouillon de volaille  
50 ml de crème entière  
Noix de muscade  
Sel, poivre

**Préparation :**

1. Faire cuire le chou-fleur avec le topinambour et la pomme de terre dans le lait, recouvrir de bouillon de volaille et laisser mijoter pendant environ 20 minutes. Tout réduire en purée fine, rajouter la crème entière, un peu de noix de muscade, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Utiliser du bouillon de légumes pour une variante végétarienne.

### Tomate et menthe

Dégustation froide

**Ingrédients :**

500 ml de sauce tomate ou de jus de tomate  
20 ml de sauce Worcestershire (sauce anglaise)  
7 g de xanthane  
25 g de menthe poivrée  
Sauce Tabasco®  
Sel

**Préparation :**

1. Faire chauffer la sauce tomate avec la sauce Worcestershire et la xanthane, ajouter la menthe et laisser mijoter brièvement. Assaisonner avec la sauce Tabasco, saler et réduire en purée fine.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Conseil :** Pour une texture crémeuse, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche. Réduire un peu de xanthane pour une sauce tomate épaisse et liée.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Poivron vert

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés

3 – 5 g d'ail haché

30 ml d'huile d'olive

300 g de poivrons verts, coupés en dés

100 g de ricotta fraîche

200 ml de crème entière

Poivre du Sichuan

Sel

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes avec l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter le poivron vert et faire revenir brièvement. Incorporer la ricotta fraîche avec la crème entière, faire brièvement chauffer et réduire en purée fine. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre du Sichuan.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes, de xanthane ou d'amidon. Selon les envies, relever avec un peu de sucre roux et du vinaigre balsamique blanc.

### Petits pois

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'échalotes coupées en dés

20 g de beurre

300 g de petits pois

100 ml de bouillon de légumes

250 ml de crème entière

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Faire revenir les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, ajouter les petits pois et déglacer avec le bouillon de légumes. Tout réduire en purée fine, mélanger la crème entière, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Si nécessaire, rajouter un peu de bouillon de légumes et selon les envies, relever avec du jus de citron.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Coriandre et limette

Dégustation froide

**Ingrédients :**

80 – 100 g de coriandre

2 citrons vers bio, zestes et jus

50 ml d'huile d'olive

400 ml de crème entière

½ cc de xanthane

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Mixer finement la coriandre, les zestes, le jus des citrons verts avec l'huile d'olive. Faire chauffer la crème entière avec le xanthane quelques instants, puis mélanger à l'huile de coriandre, saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Conseil :** Assaisonner avec un filet de miel, pour une couleur plus intense, ajouter simplement quelques épinards mixés.

### Anis

Dégustation froide

**Ingrédients :**

500 ml de crème entière

10 étoiles d'anis

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Réchauffer brièvement la crème entière avec les étoiles d'anis et laisser mijoter pendant au moins 30 minutes. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour encore plus de saveur, laisser les étoiles anisées macérer toute la nuit et relever avec un filet de Pernod.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Olives et basilic**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

400 ml de crème entière  
100 g d'olives noires, dénoyautées  
100 g de basilic frais  
50 g de parmesan  
Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire chauffer brièvement la crème entière et la retirer du feu. Ajouter les olives avec le basilic et le parmesan et réduire en purée fine. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

### **Crème au basilic**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

100 g de basilic  
80 ml de lait entier  
20 ml d'huile d'olive  
400 ml de crème entière  
Sel et poivre

**Préparation :**

1. Réduire en purée fine le basilic avec le lait entier et l'huile d'olive. Faire chauffer la crème, laisser refroidir puis ajouter la purée de basilic et laisser mijoter. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une couleur plus intense, mixez en plus une poignée d'épinards. Pour une texture plus stable, lier avec une cuillère à café rase de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Moutarde et estragon**

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

100 ml de bouillon de volaille  
20 g de beurre  
50 g d'estrragon frais  
40 g de moutarde de Dijon, fine  
350 ml de crème entière  
Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire brièvement chauffer le bouillon de volaille avec le beurre, hachez grossièrement l'estrragon et l'ajoutez au bouillon de volaille. Tout réduire en purée fine, mélanger la crème, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever avec un peu de miel.

### **Avocat**

Dégustation froide

**Ingrédients :**

250 – 300 g de pulpe d'avocat  
150 ml de lait entier  
150 ml de crème entière  
1 citron bio  
Piment d'Espelette  
Sel

**Préparation :**

1. Réduire en purée la pulpe d'avocat avec le lait entier, ajouter la crème entière et relever avec du jus de citron. Assaisonner avec du piment d'Espelette et du sel.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Conseil :** La crème entière peut être remplacée par un yaourt au lait entier.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Coquillages

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'oignons en dés

20 g de beurre

15 g de farine de blé (1 cs)

100 ml de vin blanc sec

500 ml de fumet de coquillages  
ou de soupe de coquillages

5 g de persil

Sel, poivre

**Préparation :**

1. Faire revenir les échalotes et les carottes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, saupoudrer de farine et faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin blanc et recouvrir avec le fumet de coquillages. Ajouter le persil et réduire à 500 ml. Assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec un filet de Pernod ou de Cognac. Pour une texture plus stable, lier avec une cuillère à café rase de xanthane.

### Safran

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

50 g d'échalotes coupées en dés

150 ml de bouillon de légumes

50 ml de Noilly Prat

400 ml de crème entière

½ – 1 g de safran, moulu

Poivre de Cayenne

Sel et poivre

**Préparation :**

1. Faire chauffer les échalotes avec le bouillon de légumes et le Noilly Prat, et faire réduire de moitié à feu doux. Ajouter la crème entière, réchauffer légèrement et relever avec du safran. Assaisonner en y ajoutant une pincée de poivre de Cayenne, du sel et du poivre.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### Fromage de chèvre, miel et citron

Dégustation froide

**Ingrédients :**

200 g de fromage de chèvre frais

200 ml de crème entière

100 ml de lait demi-écrémé

50 g de miel d'acacia

½ citron bio

Piment d'Espelette

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Mélanger le fromage de chèvre, la crème entière et le lait demi-écrémé jusqu'à obtenir un mélange homogène, relever avec le miel d'acacia, les zestes et le jus de citron. Assaisonner en y ajoutant du piment d'Espelette, du sel et du poivre.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Selon les envies, relever avec de l'huile d'olive corsée et remplacer une partie de la crème par du yaourt grec.

### Truffes

Dégustation chaude

**Ingrédients :**

400 ml de crème entière

200 g de mascarpone

40 ml d'huile de truffe noire

Sel et poivre

**Préparation :**

**1.** Mélanger la crème avec le mascarpone et réchauffer brièvement. Agrémenter avec l'huile de truffe, puis saler et poivrer.

**2.** Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 70 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.

POUR  
**10**  
PERSONNES

# RECETTES HILCONA –

## *La rencontre parfaite des pâtes et de l'Espuma*

### **Lard** (avec fond brun)

Dégustation chaude

#### Ingrédients :

100 g de dés de lard fumé  
500 ml de fond brun, épais  
2,5 g de xanthane (1 cc rase)  
Sel

#### Préparation :

1. Mettre les dés de lard fumé dans une casserole et arroser de fond brun lié. Faire brièvement chauffer et laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Lier avec de la xanthane et assaisonner en y ajoutant du sel et du poivre de Cayenne.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** Relever avec une cuillère à soupe de crème fraîche. Le bouillon doit être épais, si nécessaire lier avec de l'amidon ou de la xanthane. Il est possible d'utiliser aussi un peu de carraghénanes comme liant.

### **Lard** (avec crème)

Dégustation chaude

#### Ingrédients :

100 g de dés de lard fumé  
500 ml de crème entière  
Piment d'Espelette  
Sel et poivre

#### Préparation :

1. Mettre les dés de lard fumé dans une casserole et arroser de crème entière. Faire brièvement chauffer et laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Assaisonner en y ajoutant du sel, du poivre et du poivre de Cayenne.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63 – 75 °C. Utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz.

**Conseil :** L'Espuma de lard fumé peut aussi être utilisé froid. Pour une texture plus stable, lier avec un peu de carraghénanes ou de xanthane.



[www.foodservice.hilcona.com](http://www.foodservice.hilcona.com)

CH | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, téléphone +41 (0)58 895 9502 (Bureau des commandes), fax +41 (0)58 895 9817

FR | Hilcona France SARL, téléphone +33 (0)475 543 229, fax +41 (0)58 895 9817

