**Comment transformer un verre de jus de fruits en spaghetti ?**

Ingrédients

Déroulement

Dispersez 1 g d’agar-agar (environ une cuillerée à café rase) dans 150 g de jus de fruits.

Portez à ébullition, fouettez constamment et maintenez l’ébullition pendant au moins 30 s.

Coupez le feu et laissez refroidir quelques instants. Fixez le tube sur l’embout de la seringue, et aspirez le liquide. Ne pas introduire de liquide dans la seringue. Sortez délicatement l’extrémité du tube et rapprochez les deux embouts du tube l’un à côté de l‘autre. Laissez prendre la gelée dans un saladier rempli d’eau froide et de glaçons.

Une fois le tube refroidi, aspirez de l’air dans la seringue. Fixez-la à nouveau sur le tube. Puis poussez délicatement, le spaghetti sort tout seul !

Du jus de fruits

De l’agar-agar

Un tube flexible

Une seringue

Des glaçons

Mémo sciences

*L’agar agar est un gélifiant naturel dérivé d’algues (l’algue Kombu) que l’on trouve principalement en Asie et au Mexique.*

*Ces algues possèdent de longues molécules. On extrait ces molécules pour les utiliser comme additif naturel. Dès que vous lisez «  E406 » ou « E407 » sur les yaourts, les crèmes etc…, c’est que le fabricant a ajouté des algues. Contrairement à la gélatine, ces molécules sont 100 % végétales et résistent à la chaleur. La lettre E ne signifie pas forcément quelque chose de physique ou chimique. Il s’agit simplement d’une notation imposée par l’Union Européenne, afin que tous les producteurs aient la même référence.*

**Billes de miel**

Préparation

1. Placez l’huile de tournesol 1h à 2h au réfrigérateur dans un saladier avant de réaliser la recette.

2. Chauffez l’eau et le miel dans une casserole.

3. Avant ébullition, ajoutez l’agar-agar en pluie fine tout en remuant vigoureusement.

4. Portez le mélange à ébullition pendant 2 à 3 min en remuant.

5. Transvasez la préparation dans un récipient haut et laissez refroidir 10 min à température ambiante.

Attention ! Ne pas laisser refroidir plus de 10 min car la préparation se transforme vite en gel lors du refroidissement.

6. Prélevez la préparation de miel à l’aide d’une seringue ou d’une pipette.

7. Versez goutte à goutte cette préparation dans l’huile très froide.

8. Récupérez les perles formées à l’aide d’une passoire.

9. Rincez les perles à l’eau

Préparation : 20 min

Repos : 10min

Réfrigération : env. 2h

Ingrédients

• 50g de miel liquide

• 5cl d’eau

• ¼ de cuillère à café d’agar-agar

• 50cl d’huile de tournesol

Matériel de cuisine moléculaire

• seringue ou pipette

• passoire

Technique de cuisine moléculaire utilisée:

La spécification

Dans ce cas la gélification est due à une réaction grâce au durcissement du gel dans un bain froid.