

PRAIRES ET FÈVES

RAFRAÎCHIES AU BOUILLON TOSAZU



Pour 4 personnes

*Oursins, Praires, 16 pièces
Fèves (décortiquées
et blanchies) 50 g
Agar agar, 2 pincées
Fleur de sel*

LA PRÉPARATION

Cuire à la vapeur les praires en quelques secondes.

Décortiquer.

Réduire légèrement le jus et coller à l'agar-agar.

Remettre dans leurs coquilles les praires, rafraîchir et glacer avec la gelée.

Déposer les fèves et assaisonner de fleur de sel juste avant de déguster.

AVEC UN **VOUVRAY**
 fines bulles