



CONFECTIONNER JUS, COULIS...

AVEC L'AUBERGINE

Recette réalisée avec la Pectinase

Recette by @jaunaultfrederic MOF

NIVEAU	TEMPS D'ACTION	CONSERVATION
Technique facile	6 h à 4 °C ou environ 1 h à 55 °C	Au frais à 4 °C

INGRÉDIENTS

1 pièce	Aubergine
180 g	Eau non chlorée
20 g	Pectinase Töufood

Dosage indicatif de la Pectinase Töufood : généralement **10 à 50 g/kg**.

Inactivation : au-delà de **70 °C**.

PRÉPARATION

01	Laver l'aubergine, puis piquer la peau à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau.
02	Dans un bol, mélanger l'eau avec la Pectinase Töufood .
03	Déposer l'aubergine dans un sac hermétique avec le mélange d'enzyme, puis sceller le sac. Laisser agir 6 heures au frais à 4 °C . Alternative rapide : cuire le sac à 55 °C pendant environ 1 heure , selon la taille de l'aubergine.
04	Ouvrir le sac et égoutter l'aubergine. L'éplucher délicatement. Conserver la peau , qui peut notamment être utilisée pour réaliser des chips.
05	Une fois l'aubergine épluchée, utiliser la chair selon la préparation souhaitée : beurre d'aubergine, mousse, jus, coulis...

À retenir

La **Pectinase Töufod** permet ici de travailler la texture de l'aubergine afin d'obtenir une chair facilement exploitable pour différentes préparations : **jus, coulis, mousse ou beurre d'aubergine**.

Deux méthodes sont possibles :

- à froid : 6 h à 4 °C ;
- à chaud : environ 1 h à 55 °C, selon la taille de l'aubergine.