



# Chlorophylle

## Ingrédients :

FEUILLES D'ÉPINARDS	500 G
PLUCHES DE PERSIL PLAT	
LAVÉES ET ÉGOUTTÉES	300 G
EAU	1 L

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
<b>1</b>	Épinards Persil Eau	500 g 300 g 1 L	Insérer dans la cuve	70°C	Pulse 2000 tr/min	4 impulsions		
<b>2</b>			Mettre en chauffe	70°C	200 tr/min	7 min		
<b>3</b>				–	Turbo	10 à 30 sec		Il faut bien pulvériser la chlorophylle
<b>4</b>			Passer à l'étamine récupérer la pulpe et refroidir immédiatement.	–				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



### ASTUCE DU CHEF

Il est important de refroidir la chlorophylle une fois réalisée afin de bien conserver sa couleur.