

	<p><b>Technique :</b>  <b>Le colorant végétal</b></p> <p><b>Objectifs Opérationnels :</b>  Récupérer la chlorophylle pour colorer un appareil</p>	<p><b>Descripteurs Produit Fini :</b>  on obtient une pâte verte foncée</p>
---	---	---

<p><b><u>Ingrédients :</u></b></p> <p>- 1 kg épinards ou cresson, tout végétal contenant de la chloro</p>	<p><b><u>Matériels :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mixer ou blinder</li> <li>- chinois</li> <li>- chinois étamine</li> <li>- russe</li> <li>- pochon</li> <li>- écumoire</li> </ul>
---	--

<b>LOGIGRAMME</b> <b>Etapes Critiques</b>	<b>METHODES</b> <b>Comment faire pour réussir ?</b>	<b>RISQUES</b>	<b>POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE</b>
<p><b>1</b>/Trier et laver les feuilles d'épinards</p>			
<p><b>2</b>/Mixer très finement avec un peu d'eau</p>	<p>il faut récupérer le jus contenant la chloro</p>	<p>il faut broyer les granules à chlorophylle pour en libérer la chloro</p>	

3/Passer au chinois			
4/Chauffer le liquide très doucement	il faut atteindre une température maximum de 65° le liquide se clarifie de lui même	il faut arrêter la cuisson dès qu'il y a formation d'une croûte sur le dessus et le reste du liquide devient transparent	pour stopper la cuisson on peut jeter des glaçons dans la russe
5/Récupérer la chloro	avec un écumoire on récupère l'écume, ou on passe ensuite au chinois étamine	éviter de remuer le liquide pour ne pas disperser la chloro dans le liquide	

<p><b>Remarques :</b></p> <p><b>Observations :</b> il faut bien évacuer l'excédent d'eau lors de l'utilisation</p> <p>on peut l'utiliser immédiatement ou le réserver bien envelopper à l'abri de l'air et en enceinte réfrigérée (couvert d'huile).</p>		<p><b>Dérivés :</b></p> <p>on l'utilise pour renforcer la couleur verte des sauces, des potages, des pâtes fraîches, des beurres composés ou des farces mousseline</p>
--	--	--

### TOUR DE MAIN ET ASTUCES

Pour colorer une farce mousseline à la crème il faut que la chloro soit bien froide et il faut l'incorporer sur de la glace.