

Recepta: Raviolis farcits amb mató i sàlvia

LASSANYA DE POMA AMB CAMEL D'ESPÍGOL

INGREDIENTS

4 pomes Granny Smith
50 g de sucre
20 g de mantega
Espígol

Per a la sopa d'ametlles:

250 g de llet d'ametlles
2 rovells d'ou
50 g de sucre
1 cullerada de lecitina de soja
12 ametlles garapinyades
gelat de bescuit o de vainilla
flors d'ametller i pètals de viola

PREPARACIÓ

Per començar, poseu el sucre en una paella i deixeu-lo desfer a foc suau. Quan estigui ben desfet, afegiu-hi la mantega i l'espígol i deixeu-lo coure fins que la mantega estigui ben desfeta. Seguidament, retireu l'espígol, poseu el caramel sobre paper sulfuritzat i deixeu-lo refredar. Després, tritureu-lo amb el túrmix i reserveu-lo. Per fer la sopa d'ametlles, poseu en un bol la llet i el sucre i deixeu-ho coure fins que arribi a 80 graus de temperatura. A continuació, poseu-ho en un bol juntament amb els rovells i la lecitina de soja, tritureu-ho amb el túrmix, coleu-ho i deixeu-ho refredar a la nevera. Tot seguit, talleu la poma a làmines molt fines i ompliu un motllo fent capes de poma i de caramel. Després, deixeu-ho coure al forn a 180 graus durant 12 minuts. Finalment, deixeu-ho refredar i desemmotlleu-ho. I ja per acabar, emploteu la lasanya de poma al centre del plat, poseu-hi una bola de gelat a sobre, afegiu-hi la sopa d'ametlles al voltant i guarniu el plat amb les ametlles garapinyades i les flors d'ametller i els pètals de viola.

