

BESCUIT I GANACHE DE MONIATO CONFITURA D'API I PORRO, COULIS BLEDA I ESPINAC

EL BESCUIT DE MONIATO

4 ous

170 g de sucre muscovado

120 ml d'OOVE

240 g de farina, passada pel sedàs

10 g de llevat en pols (Royal)

300 g de moniato fresc, pelat i ratllat

1---En un bol, treballeu els ous amb el sucre.

2---Incorporeu-hi l'OOVE, la farina i el llevat i treballeu la massa ben fina i lligada

3---Finalment afegiu-hi el moniato ratllat, ha de quedar una massa ben homogènia.

4---Aboqueu la massa en una safata fonda, folrada amb paper sulfurat. Ha de coure al forn a 180°, durant 40 minuts. Reserveu el bescuit, un cop fred, a la nevera.

LA GANACHE DE MONIATO

250 ml de nata líquida

4 rovells d'ou

50 g de sucre

200 g de cobertura de xocolata blanca

4 fulles de gelatina hidratades

350 g de puré de polpa de moniato cuit (**obtingut d'escalivar moniatos al forn**)

1---En un caçó mescleu el sucre amb els rovells d'ou, incorporeu-hi la nata líquida tèbia i a foc mitjà, sense parar de remenar escalfeu la mescla fins a assolir els 82°, i aparteu el caçó del foc.

2---Un calent, incorporeu-hi les fulles de gelatina hidratades i la xocolata blanca, treballeu la mescla amb un túrmix.

3---Finalment afegiu-hi el puré de moniato cuit, mescleu molt bé també amb túrmix, i reserveu-ho en atuell adequat a la nevera, amb film de cuina en contacte amb la ganache per evitar que faci pell.

LA CONFITURA DE PORRO I API

200 g de porro, la part blanca a talls d' 1 cm

300 g d'api, la part blanca, a talls d' 1 cm

250 g de sucre

El suc i la ratlladura fina d'una llimona

Un xic de pebre blanc, canyella en pols i nou moscada ratllada

1---Bulliu amb aigua i un xic de sal el porro i l'api durant 10 minuts.

2---Passeu els dos vegetals escorreguts i cuits pel passapuré "forat gros" i mescleu-lo amb la resta d'ingredients, sucre, suc i pell fina de llimona i espècies. I poseu-ho a coure a foc mitjà, durant 30 minuts, aneu remenant de tant en tant durant la cocció. Reserveu la confitura freda a la nevera.

EL COULIS DE BLEDA I ESPINAC

50 g de fulles d'espinaç

50 g de fulles de bleda

50 g de mel

50 g d'aigua mineral

Un xic de pebre blanc

(2 litres d'aigua i 20 g de sal per bullir les fulles)

1---En una olla feu arrencar el bull de l'aigua i la sal i feu-ho coure les fulles d'espinaç i bleda només 1 minut

2---Tritureu amb un túrmix, les fulles escorregudes del bullit, amb la mel, l'aigua mineral i el pebre, coleu-ho i reserveu-ho en un biberó de cuina.

Presentació: En una copa o en un vas, poseu-hi al fons una cullerada de la confitura d'api i porro, al cim un tall de bescuit i una cullerada de ganache i al final unes gotes de coulis.