

“Fruits vermells amb crema sabaiona de vi dolç gratinada”



Martín Lippo

Xef i director del projecte Vakuüm i de Nitroschool i assessor gastronòmic internacional



La recepta

Juny

Maduixes, gerds, mores, maduixes de bosc i groselles vermelles

PER A LA CREMA SABAIONA DE VI DOLÇ:

- 100 gr de vi moscatell
- 4 rovells d'ou
- 55 gr de sucre
- 50 gr de nata 35% MG

ELABORACIÓ:

Mescleu tots els ingredients en un bol metàl·lic.

Poseu-ho al bany Maria.

Bateu-ho fins que escumegi i s'espesseixi.

Col·loqueu la crema com a base d'un plat.

Afegiu-hi la fruita vermella.

Gratineu-ho i serviu-ho.



Elaboració: 30 mins / 4 persones

És temps de fruits vermells!