

"Cassoleta de pèsols i suflé de les seves tavelles"



Víctor Quintillà

Propietari i xef del restaurant Lluerna (una estrella Michelin)



La recepta

Març

INGREDIENTS:

- 800 gr de pèsols tendres
- 1 kg de tavelles tendres
- 80 gr de suc de rostit de carn
- 30 gr d'albúmina
- 4 escalunyes picades
- 2 grans d'all picats

ELABORACIÓ:

Escalduu les tavelles uns dos minuts amb aigua bullent i refredeu-les amb aigua i gel. Després sofregiu l'all i tireu-lo per sobre de les tavelles eixutes. Liqüeu tot el conjunt. Agafeu 300 gr del líquat i afegiu-hi 30 gr d'albúmina. Carregueu un sífó de mig i dues càrregues.

Sofregiu l'escalunya amb oli d'oliva verge i afegiu-hi els pèsols; deixeu-ho ofegar tapat 1 minut i mulleu-ho amb una mica de suc de tavelles. Emplateu en una olla petita els pèsols amb el suc de tavelles, poseu-hi al damunt una cullerada de suc de rostit i acabeu amb el suflé.



Elaboració: 45 mins / 4 persones

És temps de pèsols!