

*“Fiques amb escuma de iogurt,
fruita de la passió, crumble i mel”*



Marc Blesa

Xef del restaurant La Poma i membre de l'equip del projecte Vakuum



La recepta

Setembre

PER A L'ESCUMA DE IOGURT I FRUITA DE LA PASSIÓ:

- 300 gr de iogurt natural
- 100 gr de puré de fruita de la passió
- 75 gr de sucre

ELABORACIÓ:

Barregeu tots els ingredients i tritureu-ho.
Poseu-ho dins del sífó i reserveu-ho en fred.

PER AL CRUMBLE:

- 100 gr de farina d'ametlla
- 100 gr de farina
- 100 gr de sucre
- 100 gr de mantega

ELABORACIÓ:

Barregeu els ingredients secs.
Afegeu-hi la mantega i barregeu-ho.
Coeu-ho al forn.
Reserveu-ho.

PER SERVIR:

- 60 gr de figues tallades a grills
- 10 gr de crumble
- 3 gr de mel
- Escuma de iogurt i fruita de la passió
- Flors d'oxalis

MUNTATGE DEL PLAT:

Emplateu els ingredients com es veu a la foto.



Elaboració: 45 mins / 4 persones

És temps de figues!