

EMULSIONE DI ASPARAGI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 6 PERSONE

- 1 mazzo di asparagi verdi - 1 dado di pollo - 250 ml di panna liquida* - 2 foglie di gelatina

1. Lavare gli asparagi e spelarli. Mettere da parte ó punte. Tagliare il resto a pezzi.
2. Immergere gli asparagi nel brodo di pollo (l'acqua deve ricoprirli completamente) e farli cuocere per circa 20 minuti fino a che diventano ben teneri. Aggiungere la panna liquida e pepare.
3. Mettere i fogli di gelatina a bagno in una tazza di acqua fredda.
4. Passare gli asparagi con il liquido (brodo + panna) all'Extra Press.
5. Aggiungere la gelatina alla crema di asparagi e mescolare fino a scioglimento.
6. Versare tutto in un sifone e mettere una cartuccia di gas. Scuotere il sifone per mescolare bene.
7. Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.
8. All'ultimo momento, far riscaldare un filo d'olio di oliva in una padella e far saltare le punte degli asparagi messe da parte con un pizzico di sale.
9. Servire l'emulsione in bicchierini da cocktail e aggiungere le punte per decorare.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene prodotti a base di latte ed eventuali tracce di glutine, di sedano e di senape (nel dado di pollo).