

# MOUSSE DI AVOCADO AL GRANCHIO

panna montata alla barbabietola




---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 3 avocado - 2 scatolette di polpa di granchio (240 g) - 1 cucchiaino di maionese (voir la recette) - il succo di ½ limone - 2 rametti di aneto o di erba cipollina - 3 pizzichi di peperoncino - sale, pepe -  
**PANNA MONTATA ALLA BARBABIETOLA :** - 200 ml di panna - (minimo 30% di grassi) - 1 cucchiaino di sale fino rosa dell'Himalaya - ½ barbabietola cotta

---

1. Versare nel recipiente la polpa degli avocado, il granchio scolato e sminuzzato\*, la maionese, il succo di limone, sale, pepe e un po' di aneto o di erba cipollina sminuzzata\*, quindi avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 10 (senza riscaldare). Rimescolare e riavviare se necessario.

2. Mettere la mousse di avocado al granchio in frigorifero per almeno 3 ore. Circa 40 minuti prima di servire, preparare la panna montata.

3. Estrarre la mousse dal frigorifero e versarla in bicchierini di ceramica. Distribuire dei ciuffi di panna alla barbabietola in ogni bicchierino di mousse di avocado. Mettere in fresco o servire immediatamente, dopo aver spolverizzato con un pizzico di peperoncino.

## PANNA MONTATA ALLA BARBABIETOLA

1. Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti. Tagliare la barbabietola cotta a tocchetti e strizzarla nella chinoise\* o in un colino a maglie fini per ricavarne la polpa.

2. Raffreddare il contenitore di metallo: versare dei cubetti di ghiaccio nel contenitore, avviare il

programma GHIACCIO TRITATO, quindi togliere il ghiaccio tritato ed asciugare con cura il contenitore. Inserire lo sbattitore, versare la panna nel contenitore, togliere il tappo dal coperchio ed avviare il programma ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza riscaldare). In base alla panna usata e alla sua temperatura, potrebbe essere necessario riavviare il programma per qualche minuto controllando che la panna non assuma la consistenza del burro. Quando la panna sarà montata a neve ferma (si vedranno le tracce delle lame dello sbattitore), aggiungere il sale e la polpa di barbabietola. Riavviare il programma per 5 secondi per mescolare.

3. Versare la panna montata in una tasca da pasticciere\* su cui sarà stata montata una bocchetta scanalata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016