

Les receptes de (gAmis)

MOUSSE MONTSE



Ingredients per a 4 persones

Base de la mousse

1 llauna de llet evaporada Ideal

4 ous

sal, pebre negre, una cullerada de farina de galeta i reducció de vinagre de Mòdena

Farciment

De carabassó i ceba fregits (és un suggeriments de la cuinera. En realitat es pot elaborar una mousse de qualsevol cosa apetitosa, segons el gust del comensal)

Elaboració

Bateu tots els ingredients de la base i afegiu-hi el farciment escollit triturat o trossejat perquè es noti el contingut en assaborir-lo. Unteu el motlle amb mantega i aboqueu-hi tots els ingredients, també podeu fer servir motlles individuals.

Coeu-ho preferentment al bany maria al forn o al foc durant vint minuts aproximadament, segons el motlle. Podeu punxar-ho amb una forquilla per comprovar-ne la cocció, com un flam. Si utilitzeu el microones, connecteu-lo al 75% de potència durant 7 minuts, seguidament 4 minuts més a una potència més baixa

Deixeu-ho reposar perquè sigui fàcil desemmotllar-ho. Serviu la mousse sola o acompanyada d'alguna salsa. Decoreu-la amb un rajolí de reducció de vinagre de Mòdena

Montse Gironès / (gAmis)