



TUORLO CONFIT BIO



Ingredienti per 10 porzioni

Tuorlo confit bio

Origine Uova svizzere bio

10 pz

Origine Biofarm Olio di colza

1 l

Meringa al cumino

Cumino macinato

10 g

Limone bio

1 pz

Zucchero a velo speciale

200 g

Sale

Schiuma di sedano bio

Origine Sedano bio

600 kg

Origine Patate farinose bio

200 g

Fondo di verdure

300 g

Origine Burro di montagna del Giura bernese

100 g

Panna intera

200 ml

Limone bio

1 pz

Origine Untertrübsee Sbrinz d'alpeggio AOP

100 g

Sale

Pepe nero

PREPARAZIONE

Tuorlo confit bio

Dividere le uova e mettere da parte l'albume per la meringa. Mettere il tuorlo nell'olio di colza temperato a 63 °C e cuocere per almeno 35–45 minuti.

Meringa al cumino

Montare l'albume con un pizzico di sale e il cumino per qualche minuto. Aggiungere il succo di un limone. A poco a poco unire lo zucchero a velo fino a ottenere una massa compatta e lucida. Stenderla in modo uniforme sopra una teglia con tappetino in silicone e seccare nel forno a 75–90 °C per 2–3 ore in base alla consistenza. Spezzettare e conservare in un luogo asciutto fino al momento di servire.

Schiuma di sedano bio

Pelare il sedano e le patate e cuocere insieme in un fondo di verdure. Aggiungere la panna e passare il tutto finemente. Infine, unire a poco a poco il burro freddo alla massa di sedano. Aggiustare di sale, pepe e succo di limone, passare con un colino fine, mettere in un sifone, inserire 1–2 capsule, agitare bene e lasciare al caldo a massimo 65 °C. Tagliare a scaglie lo Sbrinz d'alpeggio.

