

POMA CUITA, SUC DE TE FUMAT I CREMA DE TÒFONA

Ingredients

- Poma tipus “reineta”.
- Poma “granny smith”
- Te fumat
- Nata
- Ous
- Sucre
- Tòfona
- Mantega
- Aigua

Elaboració

Coem la poma reineta al forn, amb un almívar de sucre, mantega i aigua. Prepararem un suc de te fumat i poma fent una infusió amb la granny smith liquada i el te fumat. Ho reservem. A banda, haurem fet una crema amb la nata, l'ou, el sucre i la tòfona. Ho deixem reposar una nit.

Presentació

Preparem el plat amb la poma cuita una mica calenta, la crema de tòfona ben freda i muntada i acompanyada amb el suc de poma i el te fumat calent.

Restaurant Fonda Xesc, Gombren

