

CREMA DE TÒFONES

Ingredients (4-6 persones)

- *Xl de llet*
- *X tòfones*
- *6 ous*
- *100 gr de sucre*
- *X g de midó*
- *250 gr de nata muntada*
- *Gelatina*

Elaboració

Barregeu la llet amb les tòfones tallades a tires fines i deixeu-ho a la nevera 12 hores. Bulliu la llet amb la tòfona. Treballau 6 rovells d'ou en un cassó amb 100 g de sucre i el midó. Afegiu-hi la llet infusionada i bullida i acabeu la cocció fins que arrenqui el bull. Incorporeu-hi la gelatina i, finalment, la nata; barregeu-ho delicadament i guardeu-ho a la nevera fins que qualli.

Pep Palau, gastrònom

