Tartelette all'acetosa con drink al cetriolo



Ricetta di Silvio Germann



Preparazione	40 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	12 Min.
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Mousse di acetosa

1½ foglio gelatina

200 g di panna acida semigrassa

40 g di acetosa, tagliata grossolanamente

1 lime, un po' di succo

1 CT di aceto balsamico bianco

½ CT di sale

Cetrioli sottaceto

250 ml di aceto balsamico bianco

175 ml di acqua

75 g di zucchero

25 g di sale

400 g di cetriolini, tagliati a rondelle sottili

Tartellette

300 g di farina bianca

150 ml di acqua

Crema di levistico

80 ml di aceto balsamico bianco

50 g di levistico, foglie staccate dal gambo

2 tuorlo d’uovo

30 g di zucchero

¾ CT di sale

200 ml di olio di semi di girasole

Drink

3 cetrioli, a pezzetti

15 g di zenzero, a pezzetti

1 lime, ½ succo

20 g di verbena odorosa, tritato finemente

1 CM di zucchero grezzo a grani grossi

1 albume

cubetti di ghiaccio

un po’ di tè alla verbena, pestati in polvere

Guarnizione

10 g di acetosa, a striscioline sottili

nasturzio, a piacere

Mousse di acetosa

Mettere in ammollo la gelatina in una ciotola di acqua fredda per circa 5 minuti. Mettere la panna acida semigrassa e l'acetosa in un frullatore, ridurre in purea e filtrare con un setaccio. Versarne la metà in un pentolino, scaldare, aggiungere la gelatina, mescolare bene e unire al resto del composto. Condire il composto con un po' di succo di lime, aceto e sale, stendere in uno spessore di circa 1 cm su una teglia piccola, riporre in frigorifero coperto per circa 4 ore. Con una formina (ø2,5 cm) ritagliare 16 dischi.

Cetrioli sottaceto

Mettere in una pentola l'aceto, l'acqua, lo zucchero e il sale e portare a ebollizione mescolando. Mettere le rondelle di cetriolo in un barattolo da conserva pulito, versarvi sopra il decotto di sottaceti caldo, coprire e lasciare in infusione.

Tartellette

Mettere la farina e l'acqua in una ciotola, impastare fino a ottenere una consistenza liscia, coprire e lasciare riposare per circa 30 minuti. Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 160 °C. Stendere la pasta in porzioni con uno spessore di circa 1 mm, ritagliare dei dischi con una formina (circa ø5 cm), disporli negli stampi preparati e premere leggermente. Disporre gli stampi su una teglia, trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 12 minuti fino a doratura. Sfornare, lasciare raffreddare brevemente, togliere dagli stampi e lasciare raffreddare su una griglia.

Crema di levistico

Mettere l'aceto e il levistico in un recipiente alto, frullare molto finemente, filtrare in un setaccio e versare nuovamente nel recipiente alto. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lo zucchero e il sale e mescolare. Versare lentamente a filo l'olio di semi di girasole e continuare a mescolare fino a ottenere una crema. Trasferire la crema in un sac à poche e riporre in frigorifero fino al momento di servire.

Drink

Estrarre il succo dal cetriolo e dallo zenzero. Aggiungere il succo di lime, la verbena, lo zucchero e l'albume e mescolare bene fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Versare il liquido in uno shaker in porzioni con un po' di ghiaccio, shakerare bene per circa 2 minuti, versare attraverso un setaccio in bicchieri da Martini raffreddati. Spolverare il drink con un po' di polvere di verbena.

Guarnizione

Disporre le tartellette su un piatto da portata e posizionare al centro di ognuna un disco di mousse. Togliere le rondelle di cetriolo dal decotto, scolarle un po', girarle e disporle sui dischi di mousse, lasciando un po' di spazio al centro. Mettere un po' di crema nel centro vuoto, completare con acetosella e nasturzio e servire immediatamente con il drink.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.

Aria calda 160 °C per 12 Min.

Consigli

Per chi ama l'alcol, aggiungere 8 cl di gin al liquido di cetrioli, quindi shakerare in porzioni come descritto.

Accessori

Teglia

Stampi per 16 mini tartelette, ciascuno di circa ø4,5 cm, imburrati

4 bicchieri da Martini

Ulteriori informazioni

Creata il	11.04.2024