

PANNA COTTA AL TOPINAMBUR, CACO E MELOGRANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

150 g di latte
125 g di topinambur cotti + 1 topinambur piccolo
5 g di colla di pesce
30 g di cioccolato bianco
75 g di panna fresca
3 marron glacé
1 caco
1 melograno
1 cucchiaino di zucchero a velo
il succo di ½ limone
1 cucchiaino di maizena per addensare



PREPARAZIONE

1. Pelate il topinambur, riducetelo a tocchetti per ridurne i tempi di cottura e mettete a bollire con il latte. Lasciate cuocere coperto a fuoco basso, per circa 15 minuti, dal momento dell'ebollizione.
2. Nel frattempo, mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 15 minuti.
3. Frullate topinambur e latte e filtrate con un colino.
4. Aggiungete il cioccolato e la gelatina strizzata e rimestate con cura.
5. Spezzettate grossolanamente i marron glacé e aggiungeteli al composto.
6. Raggiunta una temperatura di 60°, aggiungete anche la panna e inserite il composto in 4 stampi. Lasciate riposare in frigo almeno 6 ore.
7. Con una mandolina, affettate molto finemente il topinambur piccolo tenuto da parte: disponetelo su carta da forno e riponetelo nel microonde alla massima temperatura per 2 minuti.
8. Nel frattempo, preparate la salsa di cachi, pelandolo, eliminando il picciuolo e frullandolo con un frullatore a immersione.
9. Preparate infine la salsa al melograno: spremete il limone; sgranate il melograno, massaggiandolo e incidendolo al centro, lungo tutta la circonferenza. Apritelo, roteando e poi iniziate a batterne il retro con il dorso di un cucchiaio.
10. Ponete sul fuoco una casseruola con il melograno ottenuto, lo zucchero e il succo di limone. Lasciate restringere qualche minuto, togliere dal fuoco e passate al passaverdura. Riponete quanto estratto sul fuoco, aggiungendo la maizena per addensare, continuando a rimestare con una frusta.
11. Impiattate: riponete sul fondo un cucchiaio di salsa al melograno e due di salsa di cachi; sformate la panna cotta e rifinite “drippando” ancor con il melograno.