



BAVARESE AGLI ASPARAGI VERDI CON CUORE D'UOVO DI QUAGLIA

Ingredienti:

600 g di panna
150 ml di latte
500 g di asparagi cotti e frullati
45 g di colla di pesce
150 g di albume
220 g di panna semimontata
sale e pepe
circa 20 uova di quaglia

Crumble:

450 g di farina
200 g di burro
100 g di grana
sale e pepe



Preparazione:



Portare a bollore i 600g di panna e il latte. Aggiungere gli asparagi e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Far raffreddare.

Unire gli albumi montati a neve e la panna semimontata ed aggiustare di sale e pepe. Riempire gli stampini a metà e attendere fino a che il composto si solidifica un pochino (con abbattitore pochi minuti). Posizionare l'uovo *poché* e riempire con il rimanente composto.

Finire con un crumble di Trentingrana.

Per il Crumble: mescolare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto sbriciolato ed infornare a 180° per 10/15 minuti circa.