

SOUFFLÉ D'UOVO CON SPUMA DI PISELLI

Ingredienti:

Per 10 persone

10 uova

sale

10 stampini Cuki C4

speck



Ingredienti per spuma di piselli:

600 g di piselli

20 g di cipolla tritata

2 fogli di colla di pesce

sale e pepe



Preparazione:



Separare i tuorli dagli albumi senza romperli.

Montare a neve ben soda gli albumi con un pizzico di sale.

Con l'aiuto del sacco a *poche* riempire ogni stampino sino a metà. Creare un invito dove posizionare il tuorlo e finire di riempire con il rimanente albume.

Infornare in forno a vapore ad 86° per circa 8/10 minuti.

Servire accompagnato dalla spuma di piselli ed una cialdina di speck croccante.