

Porri arrosto | Pickles di gallinacci express | Groviera | Tuorlo d'uovo

Per 6 persone



Crema di tuorli

Si ottiene una dose superiore a quella necessaria per 6 persone – servire il resto con la mousse di Groviera avanzata e pasta (come versione moderna della carbonara)

250 g di tuorli d'uovo

15 g di senape

2,5 g di sale

8 g di zucchero

1. Mescolare tutti gli ingredienti, metterli sottovuoto, far cuocere a bagnomaria o nel forno a vapore combi a 68 °C per 1,5 - 2 ore. Massaggiare e controllare la consistenza ogni 20 minuti. Si deve ottenere una consistenza simile a quella di una crema pasticcera spessa (da poter usare nel sac-à-poche). Passare al setaccio, riempire il sac-à-poche.

Mousse di Groviera

Si ottiene una dose superiore a quella necessaria per 6 persone – servire il resto con la crema di albumi avanzata e pasta (come versione moderna della carbonara)

150 g di Groviera stagionato, grattugiato

150 g di latte intero

4.5 g di citrato di sodio, www.modernistpantry.com

1,5 g di sale

0,4 g di exametafosfato di sodio, www.modernistpantry.com

1. Mescolare tutti gli ingredienti, metterli sottovuoto. Far cuocere a bagnomaria per 15 minuti a 75 °C o nel forno a vapore combi. Mixare finché il colore non diventa leggermente più chiaro. Riempire il montapanna, avvitare una cartuccia di N₂O. Mantenere caldo a bagnomaria a 60 °C.

Pickles di gallinacci express

Si ottiene 1 bicchiere da conserva di medie dimensioni

Per la salamoia di gallinacci:

40 g di zucchero

10 g di sale

200 g di aceto

200 g di acqua

pepe nero, grani di coriandolo, timo fresco

200 g di gallinacci

1. Mescolare tutti gli ingredienti fino all'acqua inclusa, aggiungere spezie ed erbe, lasciar riposare tutta notte a temperatura ambiente.
2. Pulire i gallinacci, metterli sottovuoto insieme alla salamoia passata precedentemente al setaccio.

Porro arrosto

4 porri

olio d'oliva

sale

pepe

1. Preparare i porri, tagliarli a metà nel senso della lunghezza e poi in dadi di ca. 5 cm. Versare un po' di olio d'oliva, di sale e di pepe su una leccarda, far cuocere a vapore per ca. 10 minuti a 100 °C, poi ca. 10 minuti a 220 °C.
È possibile fare anche la cenere di porri (facendoli grigliare alla temperatura massima finché non saranno completamente anneriti e secchi, quindi ridurli in polvere).
2. Condire i dadi di porri con la crema di tuorli, la mousse di Groviera, i pickles di gallinacci e la cenere di porri.
Pulire i gallinacci, metterli sottovuoto insieme alla salamoia passata precedentemente al setaccio.