

FEGATINI DI CAPPONE CON PERE ALL'ANICE E DELICATO CIOCCOLATO

- INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER IL PATÉ:
100 G FEGATINI DI CAPPONE
100 G BURRO
1 SCALOGNI
10 G CAPPERI
2 SPICCHI D'AGLIO
1 ROSMARINO
1 LARDO ROSATO DI CINTA SENESE
1 COGNAC DI OTTIMA QUALITÀ
- PER LE PERE COTTE:
2 PERE
1 VINSANTO
1 ANICE STELLATO
- PER LA GANACHE SALATA DI CIOCCOLATO:
100 G PANNA FRESCA
100 G CIOCCOLATO FONDENTE 70%
1 CINQUE SPEZIE
1 SALE
- PER LA SALSA DI PERE:
200 G SUCCO DI PERA
2,4 G DI AGAR AGAR
- PER GUARNIRE:
1 MANDORLE FRESCHE
1 CIUFFO DI FINOCCHIO SELVATICO

PREPARAZIONE

Pulire i fegatini di cappone eliminando la sacca della cistifellea, i cuori e la membrana bianca che li avvolge, poi tagliarli a piccoli pezzi. In una padella stufare lo scalogno con 20 g di burro, profumare con l'aglio, i capperi, il lardo e il rosmarino. Unire i fegatini, sfumare con il Cognac, portarli a cottura e farli raffreddare. Montare con il restante burro morbido, setacciare il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, stenderlo su due fogli di acetato e mettere in un abbattitore di temperatura a -18°.

Intanto pulire le pere, aggiungere l'anice stellato e il Vinsanto, chiudere

sottovuoto e cuocere a vapore per 9 minuti a 70° gradi.

Scaldare la panna fresca, il cioccolato fondente, le cinque spezie e il sale per ottenere una ganache. Raffreddare e mettere in una sacca da pasticciere. Scaldare il succo di pera a 90°, aggiungere l'agar agar e far raffreddare. Frullare con il minipimer per ottenere una salsa senza grumi.

Tagliare il paté in forma quadrata, decorare i bordi con la salsa di pere, adagiarvi le pere cotte precedentemente tagliate, la ganache di cioccolato, le mandorle fresche e il finocchio selvatico. Servire a temperatura ambiente con pane tipo brioche.



Chatar Sgh, Vikma Masha