

MAÇÃ MOSCOVITE

Uma receita cedida pelo Restaurante Berto





Ingredientes

Batata Waxy batata

2 colheres de sopa de Nata light Pur Natur
1 colher de sopa de Natas 38% Pur Natur
1 pote de caviar pequeno

Creme de Rábano

150 g de Natas 38% Pur Natur
10 g de mostarda
sal e pimenta
25 g de rábano de chão
1 Cebolinha
Folhas de Borragem

Método de preparação

Cozinhe a batata até conseguir retirá-la com uma colher parisiense. Misture a carne com as natas, a manteiga e a cebolinha picada. Tempere com sal e pimenta.

Encha a batata e coloque-a de novo no forno durante 5 minutos a 200 ° C.

Bata as natas para o Creme de Rábano até que fiquem com uma consistência lisa.

Junte e adicione todos os ingredientes.

Utilize um saco de confeitar para fazer pequenas torres.

Coloque uma quenelle de caviar na batata e decore com uma folha.

Fotografia: Heikki Verdurme