

Crème brûlée de moniato i mandarina

Ingredients: (per 4 o 5 persones)

- 225g de moniato cuit i pelat
- 175ml de nata líquida
- 2 ous
- 50g de sucre
- 2 mandarines

Elaboració:

Coure el moniato al forn a 190º fins que sigui tou. Deixar refredar i pelar.

En un cassó, escalfar la nata i la pell de mandarina. Quan arrenqui el bull, treure del foc, tancar i deixar infundir 15 minuts. Colar la pell de mandarina.

Triturar amb el túrmix el moniato, la nata, el sucre i els ous.

Repartir la crema en recipients individuals que puguin anar al forn. Tapar-los amb paper d'alumini i coure'ls al bany maria al forn durant uns 15 minuts a 150º.

Reservar a la nevera un mínim de dues hores.

Si es vol, al moment de servir, afegir sucre per sobre i cremar-lo amb un bufador. Servir acompanyat d'uns grills de mandarina pelats.

Trufes de crema de castanyes

Ingredients: (per unes 30-35 trufes)

- 150g de crema de castanyes
- 60g de mantega
- 100g de xocolata de cobertura negra
- 100g de cacau en pols
- Castanyes torrades i picades per arrebossar

Elaboració:

Fondre la xocolata al microones o al bany maria.

Incorporar la mantega pomada i la crema de castanyes. Barrejar fins obtenir una mescla homogènia. Incorporar el cacau en pols i barrejar bé. Deixar reposar la mescla a la nevera fins que agafi cos, una ½ hora.

Fer boletes petites (d'uns 10g) i arrebossar-les amb les castanyes picades (o també cacau en pols, fideus de xocolata, sucre amb canyella...). Col·locar dins de papers de bombons i reservar a la nevera.

Treure les trufes una estona abans de menjar-les per tal que agafin temperatura ambient.