Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Десерт

Сливочный мусс из чечевицы

Сложность: Вложить душу

3-4 порции

150 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Чечевица желтая

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой засыпать чечевицу и варить на среднем огне 20 минут. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- В это время залить желатин холодной водой, перемешать, оставить на 5 минут, затем еще раз перемешать.
- Добавить замоченный желатин в сливки, прогреть на плите до начала закипания, добавить чечевицу, посолить, блендировать 2-3 минуты.
- Вылить блендированый продукт в силиконовую форму, убрать в холодильник на 1,5-2 часа.
- Подавать охлажденным, нарезав порционно и украсив ломтиками рыбы.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

К базовым ингредиентам в этом блюде можно добавить и другие: жареный лук-шалот, свежие огурцы, томатный соус и т.д. Найдите свою комбинацию!

Image not found or type unknown Image not found or type unknown