

CONSOMME' GERMINY IN CROSTA

Ingredienti:

gr.300 sedano
gr.300 carote
gr.300 cipolle
gr.1000 carne di manzo macinata magra
gr.500 albume d'uovo
n.1 foglia di alloro
dl.2 marsala secco
lt.1,5 fondo bianco di vitello
dl.2 panna
n.1 tuorli d'uovo
qb julienne lattuga sbianchita
qb pasta sfoglia

Procedimento (apparecchio per consommé):

Sedano, carote, cipolle tagliate a bouquet, poi carne, albume, marsala e mescolare il tutto. Versare l'apparecchio nel fondo tiepido e portare ad ebollizione mescolando di tanto in tanto sul fondo.

Quando bolle non toccare più nulla, abbassare la fiamma tanto che mantenga una ebollizione appena percettibile. Schiumare dalle fessure che si formano sulla crosta. Cuocere almeno due ore, poi passare alla tamina molto delicatamente.

Procedimento (per germiny in crosta):

Versare nel consommé il liaison. Unire la guarnizione di lattuga direttamente nelle tazze e versare il consommé. Coprire la tazza con un disco di pasta sfoglia spessa 2-3 mm leggermente più larga, sigillarla bene intorno alla tazza e mettere in forno fino a cottura.