

## 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.