

Bignè salati al salmone

Ingredienti:

Choux :

- 80 g di farina
- 50 g di burro
- 130 ml di acqua
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero

Farcitura:

- 350 g formaggio fresco spalmabile
- 150 g di salmone affumicato
- Pepe rosa
- Aneto

Procedimento

Preparate i bignè: in un pentolino scaldate l'acqua con il burro e il sale. Quando il burro si sarà sciolto aggiungete tutta la farina e mescolate per bene fin quando la pasta si staccherà dai bordi del pentolino.

Togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete un uovo alla volta, mescolando energicamente per non compromettere l'elasticità dell'impasto.

Mettete l'impasto nel sac à poche e formate dei mucchietti della misura che preferite. Sbattete un uovo e spennellate i vostri mucchietti di pasta cercando di arrotondarli il più possibile.

Infornate per 25 minuti a 180°C. A fine cottura non estraete immediatamente la teglia dal forno, ma lasciate socchiusa la porta del forno per almeno 10 minuti prima di tirarli fuori, per evitare che si sgonfino.

Preparate la farcitura:

Tritate finemente le fette di salmone affumicato in un mixer e aggiungete il formaggio spalmabile. Tagliate la parte superiore di ogni bignè e riempitelo con il composto appena preparato; quindi, richiudete il bignè e decorate con mousse aneto e pepe rosa.

Mini pavlove ai frutti di bosco

Ingredienti per 10/12 mini pavlove:

- 3 albumi (90 gr circa)
- 150 g di zucchero
- 20 g di maizena
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 200 ml di panna fresca
- 200 g di mascarpone
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 1 vaschetta ribes
- 2 vaschette lamponi
- 30 g di zucchero

Procedimento

Fate cuocere i lamponi con due cucchiaini di acqua e lo zucchero per cinque minuti dopo il bollore, quindi frullate per preparare la salsa.

Montate gli albumi a temperatura ambiente, quando risulteranno ben montati aggiungete lo zucchero, un cucchiaino alla volta, il succo di limone e la maizena.

Continuate a montare fin quando la meringa non diventerà liscia e soda.

Trasferite il tutto nel sac à poche e, sulla carta forno posta all'interno di una teglia, fate un primo disco a giro, che sarà la base, poi il secondo giro per creare una meringa con lo spazio al centro.

Cuocete quindi a 110 °C per 1 ora e 15 o 30 minuti in forno ventilato. Le meringhe non si devono colorare, ma asciugare. Sfornate e lasciate raffreddare.

Dopo aver montato la panna con il mascarpone e lo zucchero, usatela per farcire le meringhe. Guarnite con la salsa e la frutta e servite le vostre mini pavlove ai frutti rossi.