

# MOUSSE DI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di cuori di carciofo
- 15 cl brodo
- 15 g di colla di pesce in polvere
- 1 noce burro
- 1 cucchiaio farina
- 2 uova
- 1 cucchiaino succo di limone
- 15 cl panna
- sale
- pepe

In una pentola fate lessare i carciofi con acqua bollente salata, scolateli quando sono morbidi e tenete da parte l'acqua di cottura.

Fate sciogliere la colla di pesce nel brodo caldo, mescolando con un cucchiaio di legno.

In una casseruola fate fondere il burro a fuoco dolce, incorporatevi la farina e stemperate il composto ottenuto aggiungendo poco per volta l'acqua di cottura dei carciofi; unite infine il succo di limone, il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate cuocere a fuoco basso per 5-6 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere una salsina fluida e omogenea.

Toglietela dal fuoco, incorporatevi i tuorli leggermente sbattuti e i cuori di carciofo tritati grossolanamente e fate cuocere tutt'assieme per 5-6 minuti.

Trascorso il tempo indicato, lasciate intiepidire il composto, frullatelo, mescolatevi la gelatina ancora liquida, regolate di sale e pepe e frullate di nuovo, in modo da ottenere una purea liscia ed omogenea.

Trasferite quest'ultima in una terrina, incorporatevi delicatamente la panna e gli albumi, montati separatamente a neve ben ferma.

Mettete il composto in uno stampo da soufflè della capacità di 7,5 dl e fatelo rassodare in frigorifero per circa 3 ore.

Guarnite la superficie della mousse con una rotella di limone e qualche foglia di prezzemolo riccio e servite.