

PICCIONE IN CROCCANTE DI NOCI E OLIVE CON TOPINAMBUR

Ingredienti:

- 1		piccione
- 200	gr	zucchero
- 100	ml	acqua
- 100	gr	noci
- 100	gr	pinoli tostati
- 60	gr	olive tritate e seccate
- 12	grani	ginepro tritati
- 2	gr	rosmarino tritato
- 100	gr	burro fuso
-	q.b.	Topinambur
- 500	ml	latte
- 500	ml	acqua
-	q.b.	alloro, scalogno, aglio in camicia, timo e sale
-	q.b.	cavoletti di Bruxelles sbollentate
- 150	gr	fondo di pollo
- 10	gr	cioccolato "Chua"
- 2	gr	Crue de cacao



Preparazione:

- mettere latte, acqua, aromi e topinambur pelati in una pentola e lasciare bollire
- tagliare i topinambur a cubetti di 1 cm
- saltare i topinambur con poco burro e aggiungere alla fine i cavoletti e prezzemolo tagliato a julienne
- Caramellare lo zucchero con l'acqua
- Aggiungere noci e pinoli e lasciare raffreddare
- Tritare il croccante e mischiare con rosmarino, ginepro, olive e burro
- Stendere tra due foglie di carta per forno e congelare
- Accoppiare e gratinare il petto di piccione