

Ingredienti:

gr 295	patate violette (nere)
gr 105	olio extra vergine di oliva
gr 50	scalogno
gr 100	latte fresco intero
gr 100	brodo vegetale
gr 8	gelatina in fogli tipo oro
gr 250	panna fresca 35% grassi
gr 4	sale
gr 1	pepe
gr 100	filetti di acciuga sott'olio
gr 3	aglio
gr 300	pane bianco in dischi ø 4 cm

**PREPARAZIONE:**

Rosolare lo scalogno con poco olio, unire gr 250 di patata lessa a cubetti e bagnare con latte e brodo. Raggiunta l'ebollizione, togliere dal fuoco e frullare il tutto ottenendo una crema non troppo raffinata. Aggiustare di sale e pepe e, quando ancora calda, unire la gelatina ammollata in precedenza. Quando il composto raggiunge i 30°C, unire la panna montata e colare negli stampi Formaflex FR076. Stabilizzare in abbattitore a -40°C, sformare e mantenere a temperatura negativa. Frullare in un blender i filetti di acciuga con olio e aglio fino ad ottenere una crema emulsionata. Sistemare i savarin di bavarese sui dischi di pane, riempire il foro con la crema di acciuga e guarnire con una chips di patata violetta fritta.

Ingredients:

gr 295	violet (black) potatoes
gr 105	extra virgin olive oil
gr 50	shallot
gr 100	fresh whole milk
gr 100	vegetal soup
gr 8	gold jelly in sheets
gr 250	fresch cream 35% fats
gr 4	salt
gr 1	pepper
gr 100	oiled anchovy fillet
gr 3	garlic
gr 300	white bread disks ø 4 cm

Method:

Brown the shallot with little oil, add gr 250 boiled potato in cubes and wet with milk and soup. Once boiled, keep off from fire and whisk all obtaining a not fine cream. Complete with salt and pepper and add the wet jelly when the compound is still hot. When the compound reaches 30°C, add the whipped cream and pour into Formaflex moulds FR076. Put in blast chiller at -40°C, demould and keep at negative temperature. Whisks in a blender the anchovy fillets with oil and garlic to obtain an emulsionated cream. Put savarin onto bread disks, fill the holes with anchovy cream and decorate with a chip of fried violet potato.