



Zuring-tartelettes met komkommerdrankje



Recept van Silvio Germann



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	12 Mins
Apparaat	ComhairSteamer V2000 vanaf 2021

Mousse van zuring

- 1½ blaadje gelatine
- 200 g halfvolle zure room
- 40 g zuring, grof gesneden
- 1 limoen, scheutje sap
- 1 tl aceto balsamico bianco
- ½ tl zout

Ingemaakte komkommers

- 250 ml aceto balsamico bianco
- 175 ml water
- 75 g suiker
- 25 g zout
- 400 g Snack-komkommers, in dunne schijfjes gesneden

Tartelettes

- 300 g fijne patentbloem
- 150 ml water





Lavas crème

80 ml aceto balsamico bianco
50 g lavas, Afgeplukte blaadjes
2 eigeel
30 g suiker
¾ tl zout
200 ml zonnebloemolie

Drink

3 komkommer, in stukken
15 g gember, in stukken
1 limoen, ½ sap
20 g Citroenverbena, fijn gesneden
1 el grofkorrelige ruwe suiker
1 eiwit
ijsblokjes
scheutje verbena-thee, vermalen tot poeder

Opdienen

10 g zuring, in fijne stroken
Oost-Indische kers, naar smaak

Mousse van zuring

Week de gelatine ca. 5 minuten in een kom met koud water. Doe de zure halfvolle zure room en zuring in een blender, pureer het fijn en passeer door een zeef. Giet de helft in een kleine pan, verwarm, voeg de gelatine toe, roer goed en meng met de rest van het mengsel. Breng het mengsel op smaak met een scheutje limoensap, aceto en zout. Strijk het uit tot een laag van ca. 1 cm op een kleine schaal, dek het af en zet het ca. 4 uur in de koelkast. Gebruik een uitsteekvorm (ø2,5 cm) om 16 rondjes te maken.

Ingemaakte komkommers

Doe de aceto samen met water, suiker en zout in een pan en breng al roerend aan de kook. Doe de komkommerschijfjes in een schone inmaakpot. Giet de hete inmaakbouillon erover, dek af en laat ze trekken.

Tartelettes





Doe de bloem en het water in een kom, kneed tot een glad deeg. Dek vervolgens af en laat ca. 30 minuten rusten. Verwarm de ovenruimte met hete lucht voor op 160 °C. Rol het deeg in porties uit tot een dikte van ca. 1 mm, maak er met een uitsteekvorm rondjes van (ca. ø5 cm), leg ze in de voorbereide vormpjes en druk ze licht aan. Plaats de vormpjes op een bakplaat, plaats de bakplaat in de voorverwarmde ovenruimte en bak ze in ca. 12 minuten goudbruin. Uit de oven halen, kort laten afkoelen, uit de vormpjes halen en laten afkoelen op een rooster.

Lavas crème

Doe de aceto en lavas in een hoge schaal, meng zeer fijn, passeer door een zeef en giet terug in de hoge schaal. Voeg de eierdooier, suiker en zout toe en meng door. Giet de zonnebloemolie er langzaam bij in een dun straaltje en blijf mixen tot er een crème ontstaat. Vul de room in een spuitzak en koel de room tot hij klaar is om te serveren.

Drink

Pureer de komkommer en gember. Voeg het limoensap, de verbena, de suiker en het eiwit toe en meng goed tot de suiker is opgelost. Giet de vloeistof in een shaker in porties met een beetje ijs. Schud goed gedurende ca. 2 minuten, giet door een zeef in gekoelde martiniglazen. Strooi iets verbenapoeder op de drank.

Opdienen

Schik de taartjes op een schaal en leg in het midden van elk een rondje mousse. Haal de komkommerschijfjes uit de bouillon, laat ze iets uitlekken. Draai ze en leg ze op de mousserondjes, laat iets ruimte in het midden. Spuit een beetje room in het lege midden, top af met zuring en Oost-Indische kers en serveer direct met de drank.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air 160 °C gedurende 12 Mins

Tips

voor de liefhebbers met alcohol: voeg 8 cl gin toe aan de komkommervloeistof en schud in porties zoals beschreven.

Accessoires

bakplaat

Voor 16 mini-tartelettevormpjes, elk ca. ø4,5 cm, ingevet

4 martiniglazen





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.04.2024

