



CROSTATINA ALLE MELE E GELATO AL FIOR DI LATTE DI CAPRA E MANDORLE CROCCANTI

Ingredienti

Per le mele

1 kg. di mele fuji
250 gr. di zucchero
20 gr. di burro
1 bacca di vaniglia
1 pizzico di cannella

80 gr. di gelato al latte di capra
15 gr. di croccante di mandorle sbriciolato

Per la pasta brisè

300 gr. di farina tipo 00
250 gr. di burro
50 gr. di acqua fredda
5 gr. di sale

Per il gelato

500 gr. di latte di capra

150 gr. di zucchero
100 gr. di panna
1 stecca di vaniglia

Per il croccante di mandorle

1 limone
100 gr. di mandorle pelate
100 gr. di zucchero bianchissimo

Procedimento

Per la pasta frolla

Versare sulla spianatoia la farina setacciata e la margarina fatta ammorbidire a temperatura ambiente. Impastare velocemente, raccogliere l'impasto a fontana e aggiungere il sale e l'acqua. Lavorare fino a che l'impasto non sarà liscio ed omogeneo; formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo in frigo a riposare per 1 ora circa.

Stendere con il matterello la pasta dello spessore di circa 1 cm. e rivestire gli stampi.

Spalmare sul fondo la marmellata di fichi e poi sistemare le fette di fichi freschi precedentemente lavati ed asciugati.

Trasferire in forno a 180° per 15 minuti.

Per le mele

Pulire bene le mele e tagliarle a spicchi. In una padella mettere le mele e lo zucchero, aggiungere il burro, la vaniglia e la cannella e portare ad ebollizione fino ad ottenere un colore ambrato.

Tenere da parte.

Per il gelato

In una pentola a fuoco medio portare ad ebollizione a 90° il latte di capra con lo zucchero e la vaniglia, quindi togliere dal fuoco.

Incorporare la panna liquida e mantecare il tutto nella gelatiera.

Per il croccante

Far caramellare lo zucchero quindi unirvi qualche goccia di succo di limone e le mandorle precedentemente tostate. Mescolare bene e versare il croccante sulla carta forno. Lasciar raffreddare.

Servire le crostatine tiepide accompagnandole con una cucchiata di gelato, la granella di mandorle e lo zucchero a velo.