



FLAN DI CARCIOFI CON MANDORLE CARAMELLATE ALLA LIQUIRIZIA



Ingredienti

Per il flan:

4 carciofi grossi tipo mammola romanesca
1 cipolla bianca
180 ml di panna acida
1 rametto di maggiorana
1 uovo intero e 2 tuorli
Farina di mandorle q.b.
Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Per le mandorle caramellate alla liquirizia:

200 gr di mandorle con la buccia

100 gr di zucchero semolato

Peperoncino in fiocchi

Polvere di liquirizia

Maggiorana secca

Procedimento

Preparare le mandorle: in una padella versare lo zucchero distribuire i fiocchi di peperoncino, la polvere di liquirizia e la maggiorana, unire poca acqua e portare lo zucchero a 120°. Nel frattempo mettere le mandorle in forno caldo a 200° avendo cura di non bruciarle.

Quando lo zucchero avrà raggiunto la temperatura giusta versare le mandorle ben calde e iniziare a mescolare per far amalgamare lo zucchero sulle mandorle.

Cuocere, sempre mescolando, fino a quando lo zucchero avrà ricoperto le mandorle. Versare immediatamente su un foglio di carta da forno, spolverizzare con altra polvere di liquirizia e, allargare bene per staccare le mandorle, farle raffreddare. Si conservano a lungo in barattoli ermeticamente chiusi.

Preparare il flan: Pulire ed affettare i carciofi, tenerli in acqua e gambi di prezzemolo, senza limone.

Tritare finemente la cipolla e farla appassire con un cucchiaino di olio, unire i carciofi, salare e pepare, cuocere fino a quando non si saranno ammorbiditi, aggiungendo poca acqua, se necessario.

Frullare i carciofi insieme alla maggiorana fino a ottenere una purea omogenea.

Incorporare alla purea la panna acida, le uova, una alla volta, mescolare bene, aggiustare di sale e pepe.

Suddividere il composto in 4 cocottine, unte di burro e spolverizzate con farina di mandorle; cuocere a bagnomaria a 200° per 20 minuti circa.

Lasciar intiepidire prima di sformare.

Prima di servire distribuire un po' di granella di mandorle caramellate, precedentemente preparate.