

# Recepta blinis dolços i salats de poma



## La base

### Ingredients (per a 4 persones)

- 2 ous
- 40 gr. de farina
- 5 gr. de llevat químic
- 1 culleradeta de cafè de sucre
- 50 gr. de llet
- Oli d'oliva
- 1 poma solidària
- Suc de llimona

### Procediment

Pelem la poma solidària, la tallem a trossets petits i la saltegem. Mentre ho fem hi afegim una mica de suc de llimona i sucre. Reservem.

Batem la clara a punt de neu i en un altre bol batem el rovell i hi afegim la llet, la farina, el llevat, el sucre i un pensament de sal. Reservem.

Ratllem poma perquè n'hi hagi dins el blinis i hi afegim el rovell. Ho barregem. Hi afegim ara la clara muntada i ho integrem tot.

Amb una cullera, ho fregim amb cura que quedi torrat, però no cremat. Si es té un petit motlle també es pot fer amb el motlle i lluirà més.

## Mousse de cheesecake

### Ingredients (per a 4 persones)

- 200 gr. de formatge tipus Philadelphia
- 150 gr. de nata líquida (mínim 35% matèria grassa)
- 5 gr. de gelatina
- 80 gr. de sucre

### Procediment

Escalfem la nata líquida. Un cop calenta hi afegim una culleradeta de gelatina en pols i el sucre. Barregem i hi afegim el formatge.

Ho posem dins una mànega pastissera.

## Crema de parmesà

### Ingredients (per a 4 persones)

- 150 gr. de formatge parmesà
- 250 gr. de nata líquida (mínim 35% matèria grassa)
- 5 gr. de gelatina
- 80 gr. de sucre

### Procediment

Escalfem la nata líquida i quan es redueixi, hi afegim la gelatina. Quan es redueixi de nou, hi afegim el parmesà i ho barregem bé. Si queden grumolls cal triturar-ho.

Ho posem dins una mànega pastissera.

# Muntatge blinis dolç

## Procediment

Posem sobre el blinis la mousse de cheesecake amb la mànega pastissera. A sobre, hi posem la poma que havíem saltejat al principi de la recepta. Ho culminem amb un pensament de canyella.

# Muntatge blinis salat amb botifarra negra

## Ingredients

- Mitja botifarra negra

## Procediment

Agafem la mitja botifarra negra, li traiem la pell i la tallem a trossets petits com la poma del principi de la recepta. La saltegem amb oli.

Muntem el blinis amb la crema de parmesà. A sobre la crema hi afegim la botifarra i, a sobre, la poma. Ho acabem amb una branqueta de farigola.