

# Pancotta al Salmone

**DOSE DORO**

## Ingredienti

### PER LA PANNA ACIDA

600 g Panna PATI' WIP MULTIUSE

80 g Succo di limone

4 g Sale

10 g erba cipollina

12 g gelatina in fogli

### PER LA TARTARE DI SALMONE

500 g Salmone marinato

20 g Pernod

10 g olio d'oliva

q.b pepe

### PER LA DECORAZIONE

Borragine fiori



## Procedimento

Per la panna cotta acida: scaldare la panna a 35°C, aggiungere il succo di limone e il sale, quindi mescolare bene; completare con la colla di pesce sciolta a parte e l'erba cipollina tagliata finemente. Versare negli appositi flexipan della stessa misura di quelli usati per la panna cotta acida, abbattere di temperatura in negativo.

## Composizione finale

Coppiare dalla pasta frolla salata tirata finemente e bucherellata, dei dischi mignon, cuocerli in forno a 180°C per 10 minuti circa; Una volta cotti farli raffreddare adagiarsi sopra prima la panna cotta e poi la tartare; Decorare con fiorellini di borragine. Portare a 6°C prima di servire.