



INGREDIENTS *3 flams*

- 200 g de nata líquida 35% M.G.
- 60 g d'aigua
- 35 g sucre
- 200 g maduixes (10u)
- 1 cullerada de sucre
- 1 dau de mantega
- ½ cullerada de cafè de safrà
- 1 baina de vainilla
- 1 g d'agar-agar en pols

OBSERVACIONS

Podeu reforçar el color ataronjat del líquid amb una mica de colorant autoritzat per simular l'efecte òptic d'un flam d'ou.

Podeu fer-ho amb altres fruites com plàtan, cireres, poma...

ELABORACIÓ

1. Torreu els brins de safrà en una paella calenta durant uns segons. Reserveu-los.
2. En un cassó, poseu la nata i l'aigua juntament amb la baina de vainilla oberta per la meitat, el sucre i el safrà. Feu-li arrencar el bull, ho aparteu del foc i ho deixeu reposar durant 1 hora. Coleu-lo.
3. Talleu 8 maduixes a daus i reserveu la resta.
4. Preneu una paella i hi poseu la mantega i la cullerada de sucre a foc mitjà. Un cop comenci a agafar color afegiu les maduixes i les salteu durant 2 minuts. Reserveu-les. Han de quedar una mica cuites però no desfetes.
5. Un cop fredes, repartiu-les en motlles. Guardeu el suc que ha quedat a la paella.
6. Poseu en un cassó la barreja colada del punt 2 (250 g) i afegiu l'agar-agar. Feu arrencar el bull tot remenant amb un batedor.
7. Ompliu amb aquest líquid els motlles on teniu les maduixes, remeneu-ho una mica per tal de que es reparteixi el líquid uniformement.
8. Ho deixeu quallar a la nevera durant 1 hora.
9. Un cop hagi quallat, desemmotlleu-lo amb compte que no es trenqui. Decoreu-ho amb les maduixes que teníem reservades i ho salseu amb el suc de la paella.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

