



**Vine a saber-ne
més...**

FLAM DE POMA, SOPA DE COGOMBRE AMB POMA I GRANISSAT DE MENTA I LLIMA

INGREDIENTS:

-Pel flam:

- Mel per la base
- 100g de llet
- 100g de nata
- 2 ous
- 1 poma petita
- 40g de sucre
- Canyella en pols

-Pel la sopa de cogombre i poma:

- 1 cogombre
- 1 poma Granny Smith
- Sucre
- Canyella en pols

-Pel granissat de menta i llima:

- 4 llimes
- menta
- 500g d'aigua
- 100g de sucre



Vine a saber-ne més...

ELABORACIÓ:

Primerament farem el flam. Courem a foc molt baix la poma pelada i tallada en dauets petits durant 5 minuts junt amb la llet, la nata, el sucre i la canyella. Un cop cuita, temperarem la mescla i afegirem els ous batuts. Ho posarem a una flamera o motlle de plum cake posant-li una base de mel. Courem a 160°C durant uns 30 minuts.

Seguidament farem la sopa de cogombre i menta triturant tots els ingredients rentats i pelats i colant-lo posteriorment (si volem una textura més fina).

Per últim farem el granissat; triturarem els ingredients (podem passar la mescla per un colador fi si volem) i ho congelarem durant 3 o 4 hores.

Muntarem el plat el flam enmig, regant amb la sopa de cogombre i poma i acabant amb un raspat de cullera del nostre granissat.