

VOL-AU-VENT DEL RE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mascarpone,
- 1 vasetto di caviale,
- 200 g di patè,
- 8 vol-au-vent,
- 3 cucchiaini di salsa tartara,
- sale,
- pepe nero,
- succo di limone,
- cetriolini.

Dividete il mascarpone ed aggiungete ad una parte la salsa tartara, il caviale, un poco di succo di limone ed un poco di pepe nero montando con delicatezza sino ad ottenere una crema spumosa.

All'altro mascarpone unite il patè (senza la gelatina che conserverete), un pizzico di sale e pepe nero mescolando ed ottenendo una crema soffice.

Con una siringa da dolci riempite metà vol-au-vent con la prima crema e metà con l'altra decorando con fettine di limone e cetriolini.

Serviteli su di un letto di gelatina tritata.