MEL I MATÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 200 ml de llet
- 200 g de mel
- 200 g de mató
- 250 ml de llet desnatada ben freda
- 200 g de aigua
- 2 fulles de gelatina
- 50 g de mantega
- 50 g de nous de pecà picades fines
- 50 g de farina
- 50 g de sucre

ELABORACIÓ

1. Barregem i triturem amb l'ajuda d'un turmix la nata, el mató i 100 g de mel. Ho guardem al congelador.
2. Per altra banda, posem a muntar la llet desnatada amb l'ajuda d'un batidor elèctric, o una ''kitchennaid". Col·locar sobre una safata i posar al congelador.
3. L'altra meitat de la mel, la diluirem amb aigua i la posarem a bullir. Després, la retirarem del foc i afegirem les fulles de gelatina, prèviament hidratades amb aigua freda durant un minut. Barrejarem bé fins que es dissolguin, i guardarem la preparació al congelador.
4. Per últim, per a fer el "crumble" de nous, barrejarem bé la resta d'ingredients, fins a obtenir una barreja homogènia. Li passarem un cop de forn, triturant el crumble cru (amb les mans) sobre una bandeja de forn, amb paper. Fornejar 10-15 minuts a 160ºC.
5. Per emplatar el postre, col·locar una mica del crumble de nous, a sobra posar una bola del gelat de mato, rascar amb la ajuda de un tenedor el granissat de mel, y col·locar al costat de la bola. Per últim, acabar amb l'aire de llet per sobra el postre.

OBSERVACIONS

- Per donar-li un toc especial, es poden afegir flors de romaní.

NOTES: