

MOUSSE D'ESCALIVADA

Nota: S'ha de fer el dia abans

	<u>Ingredients</u>
2	pebrots vermells grans escalivats
2	albergínies escalivades
200 ml	crema de llet de 35%
125 ml	llet sencera
3	ous
	sal
	pebre negre molt
	nou moscada
	ESTRIS
	motllo tipus plum-cake
	paper alumini
	cassola pel bany maria

Elaboració:

- Escalivar els pebrots i les albergínies.
- Treure les pells i eliminar les llavors.
- Passar-ho pel pymer amb 100 ml de crema de llet.
- Afegir-hi de la resta de crema de llet.
- En un cassó escalfem la llet sencera i un cop calenta hi afegim els ous batuts, la sal, una punta de pebre i un quart de nou moscada. Remenar bé.
- Afegir-ho al bol de l'escalivada i remenar bé.
- Forrar un motlle de plum-cake amb paper d'alumini i engreixar-lo una mica.
- Abocar-hi la pasta.
- Posar el motllo dins la cassola pel bany maria i omplir-la d'aigua fins a unes 3/4 parts.
- Coure'l al foc durant uns 60 minuts.
- Deixar-ho refredar i posar a la nevera fins l'endemà