

RESEP



FILLET DADA BEBEK DENGAN TARTE TARTIN EN CHILLIES DARI UBI JALAR

10 porsi

1 kg Ubi jalar dipotong dadu
10 lembar Puff pastry
2 dl Krim
400 gr Fillet dada bebek
400 gr Tomat ceri, dipotong-potong jadi dua
2 sm Kacang hazel
200 gr Gula
Bit daun

1. Panaskan gula dan sedikit air dalam panci saus di atas api kecil sampai campurannya berubah menjadi coklat. Tambahkan air untuk mendapatkan karamel yang tebal.
2. Sementara itu, goreng dua pertiga dari ubi jalar sampai berwarna coklat keemasan dan renyah.
3. Sedikit-sedikit lumuri cetakan kue dan bagikan karamel ke dalam cetakan.
4. Potong cabai menjadi irisan tipis-tipis dan bagi dengan ubi jalar ke dalam cetakan.
5. Kemudian taruh puff pastry di atas cetakan dan lipat sisi-sisinya mengitari ubi jalar.
6. Panggang tarte tatin sampai coklat keemasan dan masak selama sekitar 15 menit dalam suhu 180 °C. Keluarkan tart dari oven dan biarkan menjadi agak dingin. Letakkan semua tarte tatin di rak oven secara merata.

Bubuk hijau
100 gr Kacang polong, rendam di air panas
10 gr Peterseli kering
10 gr Bubub Matcha
2 potong Roti putih (tanpa kerak)

7. Masukkan sisa ubi jalar ke dalam krim dan masak hingga lunak. Lalu campur dengan Magimix, dan kalau diinginkan bisa digosok-gosokkan dalam saringan untuk struktur yang lebih halus lagi.
8. Untuk bubuk hijau, hancurkan kacang polong yang sudah dipipihkan dan sisa bahan halus. Sebarkan di atas alas silikon dan keringkan selama 8 jam dalam suhu 60 °C, Kalau sudah kering lalu dipotong-potong halus menjadi bubuk.
9. Panggang kacang hazel selama sekitar 6 menit sampai coklat keemasan lalu dipotong-potong kasar.
10. Goreng dada bebek sampai kuning keemasan dan renyah, lalu masak pada suhu rendah hingga setengah matang.
11. Hidangkan