Coulant de patata, botifarra blanca i rovell d’ou

Ingredients: patata, MetilGel, botifarra blanca, rovell d’ou i *tartufo bianco*.

1. Bullir la patata. Quan aquest cuita, ho triturem per fem un puré de patates i la barrejarem amb el MetilGel (335g Puré de Patata = 7g de Metilgel). Deixem refredar la mescla a la nevera durant 24 hores.
2. Per realitzar l’emplatat, amb el cèrcol metàl·lic muntem el puré al centre del plat, fent la forma d’un bol petit per posar dins el rovell d’ou i la botifarra blanca. Després es tanca per muntar el coulant. Ho posarem al forn a 200 graus uns 5 minuts.
3. Finalment, ho col·locarem en un plat profund i li tirarem una salsa de mantega fosa i oli de tòfona. Per a l’acabat final, ratllarem *tartufo bianco* pel damunt.