Amanida de pèsols, faves, carxofes, espàrrecs, ceba tendra, menta i oli de tòfona negra

1. Per als pèsols i faves: Escaldem els pèsols en aigua amb sal durant 1 o 2 minuts, els refredem amb aigua, gel i sal, i els escorrem bé. Els reservem. Repetim el mateix procés amb les faves.
2. Per les carxofes: Les netegem deixant només el cor. Les podem mantenir en oli de gira-sol mentre les anem netejant. Les envasem al buit amb una mica d'aquest oli, les coem al forn a vapor 90 °C durant 1 hora i les refredem amb aigua i gel, Les tallem en 12 talls. Reservem.
3. Per als espàrrecs: Agafem els espàrrecs i tallem la part inferior del tronc. Els envasem al buit amb una mica d'oli d'oliva i sal, i els cuinem al forn a vapor a 100 ºC durant 2 minuts. Després els refredem amb aigua i gel. Tallem les puntes i tallem dos dits de tronc, i cada un d'aquests el tornem a tallar en 4 talls.
4. Per la mini ceba tendra: Netegem la mini ceba tendra i l'escaldarem 30 segons amb aigua bullent i sal. Refredem bé amb aigua, gel i sal. Aprofitem la part més tendra, la tallarem en 2 talls o en 4, segons la mida. Servim ben fred acompanyat d'uns daus d'alvocat.
5. Per l'aigua de menta: Escaldem la menta fresca amb aigua i sal. Refredem amb aigua, gel i sal. Ho triturem a la Thermomix amb aigua mineral. Ho colem pel colador fi, amanim amb una mica d'oli d'oliva AOVE i li donem textura amb la xantana en el turmix. Reservem en biberó.
6. Per la mousse de pèsols: Posem 3 fulles de gelatina (cua de peix) amb aigua freda. Escaldem 300 grams de pèsols, els triturem amb una mica amb l'aigua de la cocció en la Thermomix (els triturem directament després d'escaldar, sense refredar els pèsols) i colem pel colador fi. Escalfem els 30 grams de nata, la retirem del foc i li afegim les fulles de gelatina. Ho barregem tot amb el puré de pèsols i deixem que es refredi sense que arribi a quallar. Posteriorment semimuntem 100 grams de nata i ho incorporem amb l'ajuda d'una llengua en el suc de pèsols. Reservem en mànigues pastisseres.
7. Per al puré de tòfona: Posarem a la Thermomix els retalls de tòfona nets, la trompeta de la mort seca, sal i l'oli de tòfona. Ho triturarem i anirem afegint aigua fins que obtinguem la textura desitjada (ni molt espès, ni molt líquida).
8. Muntatge del plat: Com es veu a la fotografia, en un plat fondo farem uns punts de mousse de pèsols, posem les faves i pèsols al damunt, posem la resta de verdures, amanim amb punts d'aigua de menta, punts de puré de tòfona i unes gotes d'oli d'oliva AOVE, i finalitzem el plat amb les flors de faves i micromezclum.