

Isabel Brancq-Lepage
Fotografie di Gwénaél Quantin

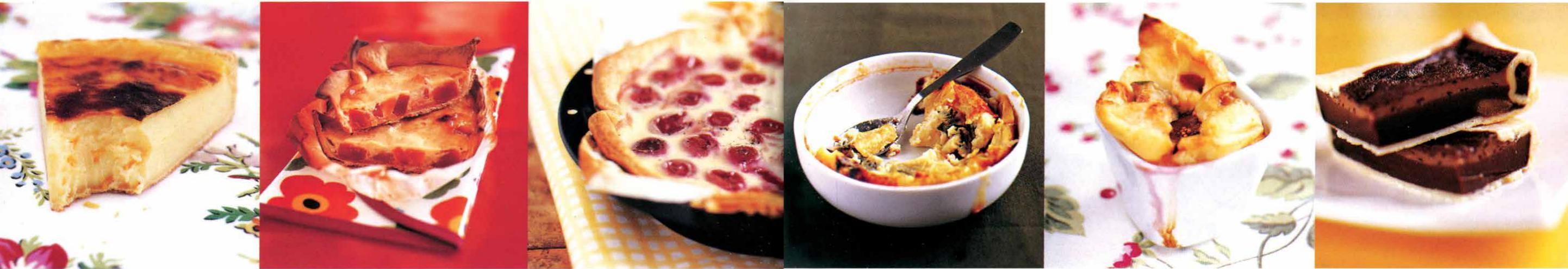
FLAN, SFORMATI E CLAFOUTIS



BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario



Trucchi e astuzie	4
FLAN	
Flan alla crema pasticciera	6
Flan al cioccolato e zenzero	8
Flan alle mele caramellate	10
Flan al caffè	12
Flan al coulis di lamponi e arachidi	14
Flan alle ciliegie sotto spirito	16
Flan al latte di cocco e frutta candita	18

Flan aromatizzato all'arancia	20
Flan con timo al limone	22
SFORMATI	
Sformato alle prugne secche	24
Sformato alle pesche e alla menta	26
Sformato alle pere e alla cannella	28
Sformato all'uvetta, miele e rum	30
Sformato alle more, prugne mirabelle e noci.	32
Sformato alle caramelle Mou	34

CLAFOUTIS DOLCI	
Clafoutis di ciliegie	36
Clafoutis tropicale	38
Clafoutis di frutta secca	40
Clafoutis di lamponi e pistacchi	42
Clafoutis di frutti di bosco e torrone	44
Clafoutis di albicocche e mandorle	46

CLAFOUTIS SALATI	
Clafoutis di caprino ed erbe	48
Clafoutis di cipolle e acciughe	50
Clafoutis di pomodorini e ricotta	52
Clafoutis di melanzane e salsiccia	54
Clafoutis di fichi e bacon	56
Clafoutis di ratatouille	58
Clafoutis di verdure di primavera	60
Clafoutis di feta e zucchine	62

Sformato alle pesche e alla menta

Per 6-8 persone

5 uova

1 l di latte

250 g di farina

250 g di zucchero

6 pesche

8 foglie di menta tritate

10 g di burro salato

4 cucchiaini di zucchero a velo

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Sbucciare le pesche e tagliarle a lamelle. Sminuzzare la menta.

Sbattere le uova in una ciotola. Mescolare lo zucchero e la farina ed incorporarli poco alla volta alle uova. Quando il composto diventa omogeneo, aggiungere metà del latte e mescolare. Dopo aver eliminato tutti i grumi, incorporare il latte rimasto e continuare a mescolare.

Disporre le pesche e la menta dentro ad uno stampo preferibilmente imburrato, ricoprire con il composto ed infine distribuire sulla superficie delle piccole noci di burro salato.

Infornare per 45 minuti.

Non appena lo sformato è cotto, spolverizzare con lo zucchero a velo e lasciare intiepidire.

Consiglio | Uno sformato ben riuscito deve rimanere molle all'interno; se invece è un po' troppo secco, diminuire il tempo di cottura.

Variante | Potete aggiungere dei pinoli o delle mandorle tostate.



Clafoutis di melanzane e salsiccia piccante

Per 4 persone

4 uova

75 g di farina

50 cl di crème fraîche liquida

100 g di parmigiano
grattugiato

20 rondelle di salsiccia
piccante

1 piccola melanzana

3 cucchiaini d'olio extravergine
d'oliva

sale, pepe

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Sbattere le uova in una ciotola. Incorporare poco alla volta la farina e successivamente la crème fraîche. Mescolare energicamente sino ad ottenere un composto liquido ed omogeneo. Aggiungere il parmigiano grattugiato, sale, pepe e mescolare nuovamente.

Lavare ed asciugare la melanzana e tagliarla a cubetti.

Rosolare in una padella con l'olio d'oliva per 15 minuti.

Aggiungere le rondelle di salsiccia e continuare a cuocere ancora per 5 minuti. Scolare il tutto ed incorporare al composto.

Imburrare abbondantemente una pirofila e versare l'impasto.

Infornare per 25 minuti.

Lasciar intiepidire prima di servire.

Variante | Potete preparare questa ricetta in piccoli stampi e proporli come stuzzichini.



QUALCHE UOVO, LATTE, ZUCCHERO,
UN PO' DI FARINA... INGREDIENTI FACILI
DA ABBINARE A QUALUNQUE TIPO DI
ERBE, SPEZIE, FRUTTA O VERDURA, PER
PREPARARE FLAN, SFORMATI E CLAFOUTIS
CHE METTERANNO D'ACCORDO I GUSTI
DI GRANDI E PICCINI.

Isabel Brancq-Lepage, stilista e autrice di numerosi libri di cucina, collabora anche con riviste del settore. Ha pubblicato per la collana *Piccole Golosità* il volume *Piccole creme*.

Gwénaél Quantin collabora con molte riviste del settore. Ha realizzato le foto del volume *Piccole creme*.

Cioccolato e zenzero, mele e caramello, limone e timo per i flan; pesche e menta, pere e cannella per gli sformati; frutti di bosco e torrone, albicocche e mandorle, ma anche fichi e pancetta o melanzane e chorizo per i clafoutis: matrimoni di sapori "che cambiano", per rinnovare alcuni grandi classici di pasticceria.

FLAN, SFORMATI E CLAFOUTIS

BIBLIOTHECA CULINARIA
ISBN 88-86174-95-0

€ 11,40

ISBN 88-86174-95-0



9 788886 174954