

José Maréchal
fotografie di Akiko Ida

piccole cocotte



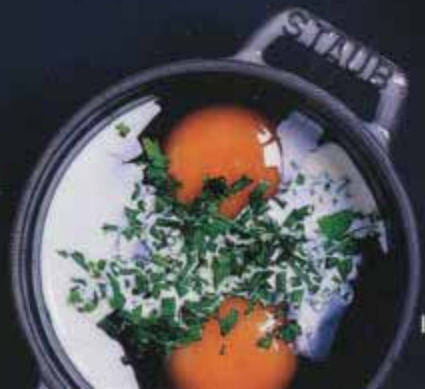
*l'œuf
jambon
cheddar*



*3 fromages
aux noix*



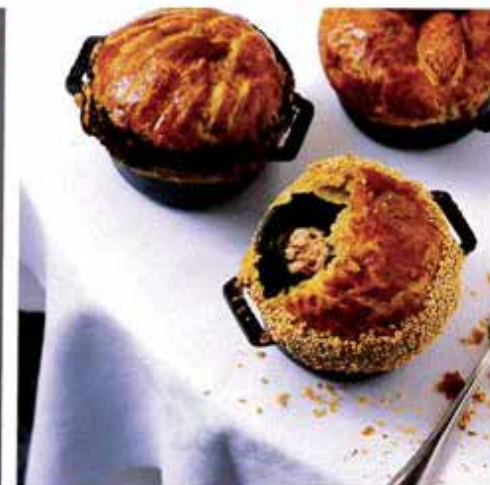
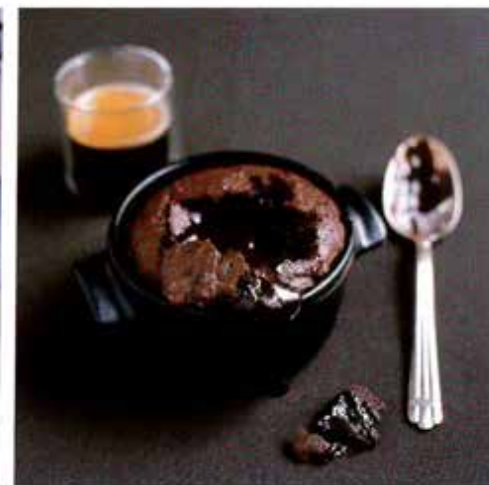
*aux
herbes
fraîches*



BIBLIOTHECA CULINARIA



SOMMARIO



ACCORGIMENTI PER CUCINARE BENE IN MINI-COCOTTE

LE UOVA

- Le uova in kit 6
- Uova al vino rosso in cocotte 8
- Uova alla basca in cocotte 10
- Uova affogate in cocotte
al formaggio caprino e alla menta 12

LE VERDURE

- Le verdure in kit 14
- Cocotte di verdure 16
- Cocotte di carote al curry e al pane speziato 18
- Mini-gratin di patate, champignon e spinaci 20
- Piccola fonduta di formaggi alle verdure 22
- Clafoutis di piselli, prosciutto e Boursin 24

- Cocotte savoiarde 26
- Soufflé di patate e pancetta in cocotte 28

LA PASTA

- Ravioli al formaggio in brodo di pollo 30

LA CARNE

- Cocotte di lenticchie colorate
e salsiccia affumicata 32
- Costine di maiale
e melegrane caramellate 34

I VOLATILI

- Galletto in cocotte
con patate, mele e lamponi 36
- Cocotte di pollo e gamberetti alla maniera thai 38
- Cocotte di anatra al limone candito e salvia 40

I FRUTTI DI MARE

- Cocotte di gamberetti e asparagi al parmigiano 42
- Cocotte di conchiglie al sidro 44
- Mini-bouillabaisse 46
- Cocotte di cappelante
al tè e alla cedrina 48
- Cocotte di lumache e canestrelli
stile «crumble» 50

IL PESCE

- Cocotte di merluzzo e chorizo,
coulis di peperoni 52
- Filetti di sogliola e spinaci al peperoncino,
meringa alle mandorle 54
- Vellutata di crescione al salmone
in cocotte sfogliata 56

IL FORMAGGIO

- Cocotte di pan brioche,
camembert e ribes 58

I DOLCI

- Cocotte tutto cioccolato 60
- Cocotte di frutta al vino dolce con zabaione speziato 62
- «Pane perso» al latte di cocco,
lamponi e pistacchi 64
- Soufflé di mele in cocotte 66
- Cocotte di mele-prugne, a mo' di crostata 68
- Cocotte di zucca,
castagne e crema alla vaniglia 70



I VOLATILI | preparazione: 20 min la vigilia + 10 min - marinata: 1 notte

COCOTTE DI POLLO E GAMBERETTI ALLA MANIERA THAI

PER 6 - 8 COCOTTE

6-8 cosce di pollo
12-16 grossi gamberetti
80 g di ketchup
40 g di zenzero fresco
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di miele
20 cl di fondo di vitello
o di brodo di manzo
5 cl di salsa di soia
1/2 mazzetto di coriandolo fresco
80 g di semi di sesamo
12-16 pannocchiette di mais in scatola
o surgelate

La vigilia, mondate e tritate finemente l'aglio e lo zenzero. Mescolate, in un'insalatiera, il ketchup, il miele, la salsa di soia, il fondo di vitello, l'aglio e lo zenzero. Sgusciate i gamberetti tenendo la parte finale della coda. Mescolate le cosce di pollo e i gamberetti con la marinata e tenete in frigorifero fino al giorno successivo.

Preriscaldare il forno a 170 °C.

Riempite ogni cocotte con una coscia di pollo, due gamberetti e due pannocchiette di mais.

Allungate il resto della marinata con un po' d'acqua e versatela nelle cocotte, spolverizzate di semi di sesamo e infornate per 25-30 minuti.

Servite le cocotte senza indugio aggiungendo qualche foglia di coriandolo fresco.





I DOLCI | preparazione: 25 min

COCOTTE DI FRUTTA AL VINO DOLCE CON ZABAIONE SPEZIATO

PER 6 - 8 COCOTTE

400-500 g di frutta di stagione
40 cl di vino bianco dolce (tipo passito)
8 tuorli d'uovo
250 g di zucchero semolato
10 g di spezie miste in polvere
(vaniglia, cannella, zenzero, cardamomo,
anice...)

Lavate e pelate tutti i frutti scelti e tagliate a pezzi i più grossi fra loro.

Suddivideteli armoniosamente nelle cocotte e irrorateli con un po' di vino.

Preriscaldate il forno a 200 °C.

In un recipiente posto a bagnomaria, lavorate energicamente, con l'aiuto di una frusta, i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato e le spezie, fino ad ottenere un composto bianco, denso e raddoppiato di volume (occorreranno circa 15 minuti). Poi, fuori dal bagnomaria, incorporate il resto del vino dolce.

Ricoprite generosamente i frutti di zabaione, poi fate scivolare le cocotte nel forno e lasciate colorire per 2-3 minuti circa in posizione grill.



LA NOSTRA BUONA VECCHIA COCOTTE SI È RIFATTA UNA BELLEZZA! DALL'ANTIPASTO AL DESSERT, LA SUA VERSIONE INDIVIDUALE PASSA DIRETTAMENTE DALLA CUCINA ALLA TAVOLA, OGNUNO CON LA SUA PICCOLA COCOTTE PER RITROVARE IL GUSTO DELLE COSE BUONE: CARNI COTTE LENTAMENTE, VERDURE ARROSTITE E DESSERT GOLOSI PER MINI-COCOTTE COLORATE!

Uova al vino rosso in cocotte, soufflé di patate e pancetta in cocotte, piccola fonduta di formaggi alle verdure, cocotte di pollo e gamberetti alla maniera thai, cocotte di mazzancolle e asparagi al parmigiano, cocotte di lenticchie colorate e salsiccia affumicata, cocotte di frutta al vino dolce con zabaione speziato, cocotte tutto cioccolato, soufflé di mele in cocotte. Senza dimenticare i «kit» uova e verdure che forniscono altre ispirazioni per variare i piaceri..

BIBLIOTHECA CULINARIA



piccole cocotte



€ 11,40

José Maréchal è appassionato di cucina e di pasticceria. Dopo un percorso in ristoranti prestigiosi, a 32 anni è diventato chef proprietario del Café Noir di Parigi, situato nel 20° arrondissement. È autore anche di *Bicchieri golosi*, *Bicchieri tutta freschezza* e *Piccoli cucchiari*, tutti pubblicati da Bibliotheca Culinaris.

ISBN 978-88-95056-20-3



9 788895 056203