

Julie Schwob
Fotografie d'Alexandra Duca



Millefoglie

Croccanti e morbidi, dolci o salati,
reinventiamo i millefoglie!



Sommario

- 5 > Sapore, spessore e croccantezza

MILLEFOGLIE SALATI

- 6 > Millefoglie di tegole di Parmigiano, pomodori canditi e caviale di melanzane
- 8 > Millefoglie di pasta fillo con spinaci e feta
- 10 > Millefoglie di barbabietola al Gorgonzola e noci
- 12 > Millefoglie di polenta grigliata e mousse di Brocciu alla menta fresca
- 14 > Millefoglie di patata dolce e marroni alla noce moscata
- 16 > Millefoglie di scampi, pepe rosa e germogli di alfalfa
- 18 > Millefoglie di chips di gamberetti in agrodolce
- 20 > Millefoglie di capesante al mango e vaniglia
- 22 > Millefoglie di rilette di sardina e tapenade
- 24 > Millefoglie di pasta brik, pancetta grigliata e chutney d'albicocca
- 26 > Millefoglie di speck e peperoni e chantilly al basilico
- 28 > Millefoglie con trito di manzo e zucchine al cumino
- 30 > Millefoglie di papadum con pollo tandoori



- 32 > Millefoglie d'anatra al Gorgonzola e al chutney pera-fico
- 34 > Millefoglie di foie gras, pan di spezie e pere al vino

MILLEFOGLIE DOLCI

- 36 > Millefoglie ai tre cioccolati
- 38 > Millefoglie di macaron con ganache al cioccolato fondente
- 40 > Millefoglie al pralinato
- 42 > Millefoglie di lamponi e pistacchi
- 44 > Millefoglie arancia-caramello
- 46 > Millefoglie di biscotti speziati al mascarpone e mele
- 48 > Millefoglie di pera con mousse al cioccolato
- 50 > Millefoglie di biscotti ai litchi e alla rosa
- 52 > Millefoglie di tegole alle mandorle, fragole e mousse alla mandorla
- 54 > Millefoglie di chiacchiere e crema al limone
- 56 > Millefoglie di riso soffiato al cioccolato fondente e mousse all'arancia
- 58 > Millefoglie di tegole al cocco e ananas
- 60 > Millefoglie gelato ai due sorbetti e croccante al limone
- 62 > Millefoglie di biscotti



Veloce da preparare, questo millefoglie è un piatto sano e bilanciato. Sono possibili diverse varianti: sostituendo i cracker con pane azzimo, i germogli d'alfalfa con quelli di ravenello o porro e gli scampi con gamberetti, granchio o salmone affumicato.

Millefoglie di scampi, pepe rosa e germogli d'alfalfa

PREPARAZIONE: 10 MINUTI
NESSUNA COTTURA

PER 4 MILLEFOGLIE

- > 12 cracker
- > 400 g di formaggio in fiocchi (tipo Jocca)
- > 1 cucchiaino di pepe rosa
- > 200 g di scampi sgusciati
- > 30 g di germogli d'alfalfa (erba medica)

In una ciotola mescolate il formaggio con il pepe rosa. Non salate, essendo il formaggio già salato.

Montate i millefoglie. Spalmate uno strato di formaggio su un cracker, sovrapponetevi degli scampi e poi dei germogli d'alfalfa. Ripetete l'operazione, terminate con un cracker. Procedete allo stesso modo per gli altri millefoglie. Servite subito.





Scegliete un pan di spezie di qualità, bello morbido. Per la cottura delle pere, si può sostituire il vino rosso con un vino bianco morbido, per esempio il Muffato della Sala.

Millefoglie di foie gras, pan di spezie e pere al vino

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 20 MINUTI

PER 4 MILLEFOGLIE

- > 4 pere dalla polpa soda
- > 1 bottiglia di vino Trentino Cabernet o Dolcetto di Ovada
- > 2 cucchiaini di zucchero semolato
- > 1 blocco di foie gras d'anatra di 150 g di forma cilindrica
- > 1 pan di spezie al miele

Sbucciate le pere e lasciatele intere, conservando il picciolo. Disponetele in un casseruola, ricopritele di vino e aggiungete lo zucchero. Cuocete a fuoco dolce per 20 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare le pere nello sciroppo.

Togliete il blocco di foie gras dalla sua scatola; conservate la scatola, che servirà da tagliapasta per ritagliare il pan di spezie (ma si può anche usare un bicchiere capovolto). Tagliate il foie gras in dodici fette sottili. Conservate a parte in frigorifero.

Tagliate otto fette sottili di pan di spezie. Usando la scatola di foie gras come tagliapasta, tagliate una rondella da ogni fetta di pane.

Quando le pere sono fredde, tagliatele orizzontalmente in quattro parti, conservando una porzione più alta per la parte con il picciolo.

Montate i millefoglie alternando le fette di pera, di pan di spezie e di foie gras, in modo da ricostruire la forma della pera. Conservate in frigorifero prima di servire.





Millefoglie

Il capolavoro della pasticceria francese è stato solo il punto di partenza per questa divertente esplorazione del lato architettonico della cucina. In versione dolce e salata, troverete circa 30 idee per deliziose creazioni multistrato che sembrano sfidare le leggi della gravità mentre offrono quell'intrigante contrappunto di croccantezza e cremosità. Con la pasta sfoglia, fillo e brick, ma anche con elementi "portanti" più sorprendenti come cialde di Parmigiano, fette di polenta, cracker, papadum, biscotti, chiacchiere o delicati intrecci di caramello, Julie Schwob dimostra che anche i meno esperti possono pensare in verticale con risultati assicurati!

Della stessa collana:

