

Bérengère Abraham e Valérie Lhomme
Fotografie di Valérie Lhomme



Piccole Creme budini & flan



BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario

5 > Uova, zucchero e latte...

PICCOLE CREME DOLCI

- 6 > Crema alla vaniglia
- 8 > Piccola crema ciocco-tonka
- 10 > Il vero biancomangiare alla mandorla
- 12 > Crème caramel al doppio caramello
- 14 > Stracciatella
- 16 > L'autentica crème brûlée
- 18 > Crema al limone con meringa
- 20 > Budino pistacchio/vaniglia
- 22 > Crema pralinata con crumble di amaretti
- 24 > Crema al tè Earl Grey
- 26 > Moulahabieh alla rosa
- 28 > Crema alle scorze d'arancia e cioccolato
- 28 > Perle del Giappone al fior d'arancio
- 30 > Crema spumosa ai frutti rossi
- 32 > Crema densa al latte d'avena e granola
- 34 > Crema al caffè in stile Irish coffee
- 36 > Panna cotta al caramello di burro salato e ai frutti della passione



- 38 > Crema al latte di cocco, lime e cannella
- 40 > Crema al grano saraceno e miele
- 42 > Piccola crema alle erbe aromatiche

PICCOLE CREME SALATE

- 44 > Panna cotta alla mozzarella e pomodori con melone
- 46 > Crema al Parmigiano e succo di rucola aromatizzato al tartufo
- 48 > Crema all'avocado e tegole di Parmigiano
- 50 > Flan cremoso di zucca al profumo di vaniglia
- 52 > Flan ai piselli e menta
- 54 > Piccola crema ai funghi
- 56 > Crema allo zafferano e al tofu setoso
- 58 > Crema di fegatini di pollo al porto
- 60 > Piccola crema in stile cheesecake con gamberetti al peperoncino
- 62 > Crema al salmone affumicato e aneto con uova di salmone





La consistenza impalpabile di questa crema si sposa perfettamente con la fava tonka, ma potete sostituirla con scorze d'arancia fresche o candite.

Piccola crema ciocco-tonka

PREPARAZIONE: 20 MIN

INFUSIONE: 30 MIN

COTTURA: 35 MIN

REFRIGERAZIONE: 2 ORE

PER 4/6 PERSONE

- > 50 cl di latte intero
- > 1 baccello di vaniglia
- > 1 fava tonka
- > 100 g di cioccolato al latte
- > 1 uovo
- > 2 tuorli
- > 70 g di zucchero di canna chiaro

Preriscaldare il forno a 130 °C e introdurre la leccarda riempita per metà d'acqua.

Portare a bollore il latte in una casseruola. Tagliare in due il baccello di vaniglia, raschiare i semi con un coltellino e aggiungerli al latte. Successivamente, incorporare la fava tonka grattugiata, coprire e lasciare in infusione per 30 minuti.

Fate sciogliere il cioccolato in un recipiente disposto su un bagnomaria, poi incorporatelo al latte aromatizzato alla vaniglia.

In una ciotola, sbattere l'uovo, i tuorli e lo zucchero di canna, aggiungere il latte al cioccolato e mescolare fino a ottenere una consistenza omogenea. Dividere la crema in quattro/sei stampini e trasferire in forno, nel bagnomaria caldo. Lasciare cuocere per 30 minuti.

Estraete dal forno la crema ciocco-tonka ancora tremolante, fate intiepidire a temperatura ambiente e conservate in frigorifero per 2 ore prima dell'utilizzo.



Potete usare questa ricetta come base da arricchire secondo i vostri gusti. Si accompagna perfettamente a una tartara di salmone, a un carpaccio di Saint-Jacques o anche a verdure crude.

Piccola crema in stile cheesecake con gamberetti al peperoncino

PREPARAZIONE: 20 MIN

COTTURA: 40/45 MIN

RIPOSO: 15 MIN

REFRIGERAZIONE: 4 ORE

PER 4/6 PERSONE

- > 75 g di cracker ai semi misti
- > 25 g di burro
- > 15 g di burro salato
- > 300 g di formaggio cremoso da spalmare
- > 100 g di ricotta
- > 10 cl di panna liquida (35% m.g.)
- > 2 cucchiaini di farina
- > 1 uovo
- > 2 tuorli
- > 2 pizzichi di peperoncino d'Espelette
- > 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- > 12/18 gamberetti crudi sgusciati
- > sale e pepe macinato fresco

Preriscaldate il forno a 160 °C.

Frantumate i cracker con il pestello o il mattarello e poneteli in una terrina. Fate sciogliere i due tipi di burro e mescolateli ai cracker. Suddividete il composto in quattro/sei stampini comprimendoli bene e conservate in frigorifero.

In una terrina, mescolate il formaggio cremoso e la ricotta con la panna liquida, la farina, l'uovo e i tuorli. Salate, pepate e aggiungete un pizzico di peperoncino d'Espelette. Sbattete rapidamente la crema e distribuitela negli stampini. Infornate per 30/40 minuti.

Estraete dal forno gli stampini dei cheesecake ancora leggermente tremolanti, lasciate intiepidire a temperatura ambiente per 15 minuti e conservate in frigorifero per 4 ore.

Scaldare l'olio in una padella e rosolate rapidamente i gamberetti con il peperoncino rimasto finché diventano opachi. Salate e pepate.

Sformate i cheesecake, guarnite con i gamberetti al peperoncino d'Espelette e servite.





Piccole creme budini & flan

Piccole creme... Due sole parole risvegliano un universo di morbida squisitezza. Dalle più classiche alle più esotiche, sono tanto varie quanto facili da preparare.

Nello stampo, montate, spumose, vellutate... questi dolci d'altri tempi ai sapori di oggi sono un delizia.

E la versione salata? Non mancano i suggerimenti per piccoli flan che possono giocare in più ruoli: antipasto leggero, contorno intrigante, proposta vegetariana, soluzione brunch...

Della stessa collana

