Château Brillant

Coquilles de crabe gratinées / para 6 pessoas

Ingredientes:

200g de cogumelos de Paris
1 limão
2 cebolas espanholas
60g de manteiga
2 colheres à sopa de farinha
100ml de creme de leite
100ml de vinho branco
1 pitada de noz moscada
2 gemas de ovos
500g de filé de siri
1 colher à sopa de gruyére ralado
1 colher à sopa de farinha de rosca

Preparação:

1. Lave os cogumelos e cortar em julianas finas
2. Esprema o limão. Cortar as cebolas e ralar.
3. Esquente a manteiga em uma caçarola e coloque as cebolas e deixar derreter sob fogo baixo, colocar os cogumelos, cozinhar por 4 minutos.
4. Salpicar de farinha e cozinhar mexendo por 2 minutos.
5. Colocar o creme e o vinho branco
6. Deixar cozinhar por 15 minutos
7. Assaisonner de sal, poivre e noz moscada
8. Fora do fogo, colocar as gemas de ovo e misturar intimamente.
9. Colocar o filé de siri, dividir nas coquillages e salpicar farinha de rosca misturada com o queijo
10. Gratinar por 5 minutos e servir.

Restaurante Château Brillant

Rua do Sol, 97 – CARMO – OLINDA – PE

FONE: (81) 3325 0469

www.chateaubrillant.com

O GRATIN

Esta palavra designa a princípio, uma camada dourada e crocante que se forma na superfície de uma preparação cozida no forno, que quando adicionada queijo ralado, farinha de pão, um molho branco ou uma ligação de creme. O gratin é igualmente uma preparação "em si mesmo". Também indica-se gratinar sobras em pequenos tamanhos tais como: Peixes, aves ou de carne, massas e legumes da cozinha trivial, porém, efetua-se para preparações refinadas como: vieira (Coquilles Saint-Jacques) ou timo de vitelo (Ris de veau), sem esquecer as frutas em sobremesas.

Com um queijo de baixa caloria e o creme de leite fresco o gratin pode ser uma preparação para regime.

GRATINAR

- É o ato de cozinhar uma preparação no forno para obtenção de uma crosta dourada.

- O cozimento pode ser completo: Gratinado de batatas.

- O cozimento para reaquecer: Endívia ao presunto.

- O cozimento para dourar: Casquinho de siri.

O cozimento deve ser lento.

A camada do gratinado é formada de acordo:

- Com queijo.

- Com a farinha de pão.

É indicado adicionar algumas parcelas de manteiga.Quando a gratinagem for realizada com farinha de pão, é indicado o uso da farinha mais clara (branca) para as preparações em frituras, os empanados, as rissolages; para os gratinados a indicação é a farinha de pão mais escura..