



Quiche Lorraine La Quiche Lorraine

Ingredientes

Massa

250g de farinha de trigo
125g de manteiga à temperatura ambiente
Um ovo
50 ml de água
Uma pitada de sal



Recheio

200g de bacon
150g de queijo Emmental ralado
4 ovos
250 ml de leite
250 ml de creme de leite
Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

Massa

Num recipiente, misture os ingredientes com as pontas dos dedos. Amasse sem trabalhar muito até que forme uma massa uniforme. Envolve-a em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 1 hora.

Recheio

Corte o bacon em cubos e o ferva rapidamente para retirar o excesso de sal. Coe, seque e reserve.

Bata os ovos com o leite e o creme de leite. Tempere com sal,





pimenta-do-reino e noz-moscada.

Finalização e Montagem

Pré-aqueça o forno a 200° C. Abra a massa com um rolo, em formato arredondado, numa espessura de 5 mm. Coloque-a numa forma redonda refrataria untada com manteiga. Faça furos na massa usando um garfo. Leve ao forno por 10 minutos. Retire e deixe resfriar. Distribua o queijo e o bacon sobre a massa. Cubra com o líquido sem subir até a borda. Leve ao forno a 180° C até que o recheio se assente. Sirva-a morna ou fria.



A quiche pode ser feita em diversos sabores: cebola, alho-poró, salmão, etc.

Chef Roland Villard



Ovos Nevados



Îles Flottantes

Ingredientes

750 ml de leite
6 ovos
1 fava de baunilha
400g de açúcar refinado

Modo de Preparo

Creme Inglês

Separe as gemas das claras. Reserve-as. Aqueça o leite com a baunilha cortada em dois longitudinalmente.

Num recipiente, bata as gemas com 150g de açúcar. Acrescente a elas o leite quente com a baunilha, mexendo sempre com um batedor de arame. Retorne a preparação para a panela e leve ao fogo brando até que engrosse, mexendo delicadamente. Não deixe ferver. Coe diretamente dentro de uma vasilha, sobre um banho de água e gelo. Reserve.

Ovos Nevados

Coloque uma panela com água para ferver. Após a ebulição, abaixe o fogo.

Num recipiente, bata as 6 claras em neve com uma pitada de sal. Acrescente 150g de açúcar misturando para incorporá-lo. Com uma pequena concha ou colher, faça bolas das claras e as coloque para cozinhar na água sem que ferva. Após 3 minutos, vire-as de lado e cozinhe pelo mesmo tempo. Retire e reserve-as sobre um pano limpo.

Caramelo



Numa panela, junte 100g de açúcar com 40 ml de água e leve ao fogo até que se torne um caramelo.

Finalização e Montagem

Sirva o creme inglês gelado numa vasilha. Disponha os ovos nevados nele com um fio de caramelo sobre cada um.

Dicas do chef

Experimente servir com amêndoas fatiadas levemente tostadas.

Chef Roland Villar