



ESPACE GOURMET



Galo com Molho de Vinho Tinto *Coq au vin*

Ingredientes (6 pessoas):

- 1 Galo de cerca de 2,5 Kg
- 2 litros Vinho tinto
- 2 cenouras
- 2 cebolas
- 50 ml de óleo de milho
- 100 g de manteiga
- 400 g de cogumelos de Paris
- 100 g de cebolinhas coquetel frescas
- 1 talo de aipo
- 2 folhas de louro
- 3 ramos de tomilho
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 100 g de bacon em cubos
- 80 ml de conhaque
- ½ colher de sopa de açúcar
- Sal e pimenta do reino a gosto



Modo de preparo:

Creme:

Corte o galo em pedaços. Coloque-o numa vasilha com a cebola, a cenoura e o aipo cortados em cubos, o louro e o tomilho. Cubra com o vinho e deixe-o marinando em geladeira por 48 horas.

Retire o galo da marinada e seque os pedaços. Tempere-os com sal e pimenta. Numa panela, doure-os em óleo de milho. Junte o conhaque e flambe. Acrescente os legumes da marinada. Junte a farinha e mexa. Despeje o vinho cobrindo a carne. Cozinhe por cerca de 2 horas, em fogo



brando, até que fique macio. Caso necessário, acrescente água durante o cozimento mantendo a carne sempre coberta.



Fatie os cogumelos e os cozinhe rapidamente numa frigideira com um pouco de manteiga. Reserve. Cozinhe o bacon numa frigideira também.



Descasque e cozinhe as cebolinhas em água fervente. Retire e seque-as. Numa frigideira, caramelize-as com açúcar e manteiga.



Finalização e Montagem:

Quando macio, retire o galo e o reserve aquecido. Coe o molho e o retorne para uma panela limpa, reduzindo-o até espessar. Junte as cebolinhas, os cogumelos e o bacon a ele. Sirva-o sobre o galo numa travessa funda.



Dicas do Chef:

Experimente utilizar outras aves como a galinha d'angola ou a perdiz. Sirva com fettuccine ou outro tipo de massa.



Chef Roland Villar para Agenda Gourmet 2009 publicada pela Editora Idéia Pop.



Mil- folhas com Creme Leve ***Mille Feuilles à La Crème Légère***

Ingredientes (6 pessoas)

1 pacote de massa folhada pronta
500 ml de leite
4 gemas de ovos
125 g de açúcar
50 g de farinha de trigo
1 fava de baunilha
150 g de creme de leite
50 g de açúcar de confeiteiro



Modo de Preparo:

Creme de Confeiteiro

Ferva o leite com a fava de baunilha cortada ao meio longitudinalmente.

À parte, numa vasilha, bata as gemas e o açúcar até atingir uma consistência de musse. Acrescente a farinha e mexa. Retire a fava de baunilha ao leite e o misture a essa última preparação. Retorne a mistura para a panela e leve ao fogo brando, mexendo até que ferva. Deixe esfriar coberto com filme plástico. Leve à geladeira.

Massa Folhada:

Abra uma folha da massa sobre uma assadeira, de modo a ficar bem plana



no fundo. Faça furos com um garfo em toda a superfície. Coloque um pedaço de papel manteiga sobre a massa e outra forma pesando por cima, para que a massa não cresça durante o cozimento. Leve ao forno a 180 graus por cerca de 40 minutos. Asse três folhas da massa assim.

Depois de assadas, corte as bordas das massas para que todas fiquem com o mesmo tamanho.



Finalização e Montagem:

Bata o creme de leite em chantilly e o misture delicadamente ao creme de confeitiro. Coloque uma folha de massa sobre uma bandeja. Espalhe metade do creme uniformemente. Cubra com mais uma folha e espalhe o creme restante. Cubra com a última folha de massa, deixando a parte lisa virada para cima. Usando uma peneira, polvilhe o açúcar de confeitiro por cima.



Dicas do Chef:

Não monte o mil-folhas mais de 2 horas antes de servir. A massa absorverá a umidade do creme, perdendo a textura crocante.

Experimente juntar frutas vermelhas ou outra fruta da estação ao creme.

Chef Roland Villar para Agenda Gourmet 2009 publicada pela Editora Idéia Pop.

