



# ESPACE GOURMET



## Creme de Cogumelos de Paris com Ovos Poché Velouté aux champignons de paris et ouef poché

### Ingredientes(6 pessoas)



1 kg de cogumelos de paris frescos



1 cebola picada

1 dente de alho moído

1 ramo de tomilho fresco

1 litro de caldo de frango

500 ml de creme de leite

50g + 30g de manteiga

1 colher de sopa de

maisena

6 ovos



3 colheres de sopa de

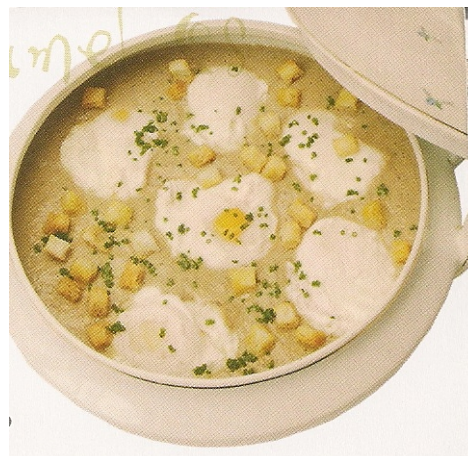
vinagre branco

2 fatias de pão de forma

2 colheres de sopa de

salsa fresca picada

Sal e pimenta do reino a gosto



### Modo de Preparo

#### Creme



Lave bem e seque os cogumelos. Pique-os.

Numa panela, refogue a cebola e o alho em 50g de manteiga.

Acrescente os cogumelos e o tomilho. Cubra com o caldo de

frango. Cozinhe por 10 minutos e acrescente o creme de leite.

Cozinhe por mais 10 minutos. Processe no liquidificador e

volte para a panela, fervendo até que engrosse um pouco.

Acerte a consistência cremosa com a maisena diluída num

pouco de água. Acerte o tempero com sal e pimenta. Reserve



aquecida.

*Croûtons:*

Retire as cascas do pão e corte-o em cubos pequenos.

Derreta 30g de manteiga numa frigideira e toste os cubos de pão, mexendo para que dourem por igual. Retire e seque-os em papel absorvente.



*Ovos poché*

Numa panela ferva a água com o vinagre. Abaixar o fogo. Quebre os ovos em recipientes separados. Cozinhe-os, um a um, por 3 minutos, sem deixar que a água ferva. Retire-os com a escumadeira e coloque sobre um pano limpo.



**Finalização e Montagem**

Sirva o creme de cogumelos numa sopeira com os ovos distribuídos em cima dele. Salpique com os croûtons e salsa picada.



**Dicas do chef**

Experimente usar diferentes tipos de cogumelos, desde que sejam frescos.



O creme é também um acompanhamento ótimo para peixes.



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





## Petit Gâteau de Chocolate Meio-amargo Petit Gâteau de Chocolat mi-amer

### Ingredientes

150g + 30g de manteiga  
150g de açúcar  
75g de farinha de trigo  
4 ovos  
150g de chocolate  
meio-amargo



### Modo de preparo:

Derreta o chocolate com 150g de manteiga.

Bata bem os ovos e o açúcar até obter uma consistência de mousse. Junte a eles o chocolate e a manteiga derretidos. Incorpore a farinha.



### Finalização e Montagem

Pré-aqueça o forno a 200° C. Unte 6 fôrmas individuais com manteiga. Distribua a preparação entre elas. Leve ao forno por 8 a 10 minutos, dependendo do tamanho da fôrma. Desenforme delicadamente e sirva imediatamente.



### Dicas do chef

Esta é uma receita clássica de uma torta que não é totalmente cozida em seu interior.

Experimente acompanhado de um creme inglês (veja a receita de ovos nevados) sabor "Grand-Marnier ou Cointreau" ou com sorvete de creme, pitache ou framboesa.



Chef Rand Villard

