



Receitas:

Ostras Gratinadas com Sidra **Huîtres Gratinées**

Ingredientes:

30 unidades de ostras frescas
2 taças de sidra seca
½ cebola média
3 colheres de sopa de manteiga
400 ml de creme de leite fresco
1 colher de sopa rasa de amido de milho
Sal e pimenta-do-reino móida na hora a gosto.



Molho béchamel

200 ml de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 anis estrelado

Guarnição:

300g de espinafre fresco
1 colher de sopa de manteiga
1 dente de alho

Modo de preparo:

- Abra as ostras sobre uma vasilha e retire o molusco de dentro. Recupere o suco. Lave uma a uma dentro desse suco e reserve-as. Coe o líquido retirando todos os resíduos. Lave bem as conchas e reserve 30 metades.
- Em uma panela, refogue a cebola na manteiga. Adicione o suco e as ostras. Cozinhe por 2 minutos. Retire as ostras e reserve. Acrescente a sidra e ferva para reduzir.
- Acrescente 300 ml de creme de leite e ferva para espessar. Junte o amido de milho diluído para dar liga. Tempere com sal e pimenta. Reserve aquecido.

Béchamel:

- Derreta a manteiga e adicione a farinha de trigo mexendo. Cozinhe por 2 minutos.
- Numa panela à parte, ferva o leite com o anis, e o derrame sobre a mistura, mexendo para ficar homogênea. Ferva. Tempere com sal e pimenta.



Espinafre:

- Numa frigideira, derreta a manteiga e refogue o espinafre com o alho moído. Junte-o ao Béchamel.

Finalização e montagem:

Distribua o Béchamel com espinafre no fundo das conchas. Coloque uma ostra sobre cada uma. Bata o restante do creme de leite em ponto de chantilly e distribua por cima. Leve ao forno bem quente para gratinar.

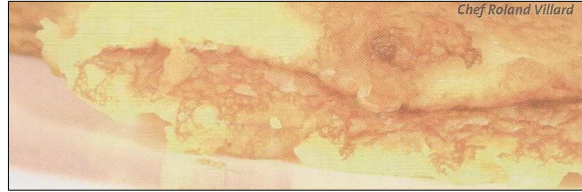
Rendimento: 6 pessoas

Dicas do CHEF:

- Caso não encontre uma sidra importada de boa qualidade, use a nacional (que geralmente é bem doce) e substitua metade por um vinho Chardonnay.

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

Crepes Suzette Flambados ***Crêpes Suzette Flambées***



Ingredientes:

Massa

250g de farinha de trigo
4 ovos
500 ml de leite
100g de manteiga
100g de açúcar
1 pitada de sal
Raspas de uma laranja

Calda

5 laranjas
1 limão
150g de açúcar
100 ml de Grand-Marnier ou Cointreau
100g de manteiga

Modo de preparo:

Massa

- Num recipiente, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal e faça um buraco no centro. Acrescente os ovos a ele e comece a mexer, incorporando a farinha e o leite aos poucos, não todo ele. Junte a manteiga derretida. Finalize com o restante do leite e as raspas de laranja. Deixe a massa descansar por uma hora.
- Numa frigideira antiaderente com manteiga, cozinhe, um a um, 18 crepes pequenos. Reserve-os.

Calda

- Esprema o suco das laranjas e um limão. Coe. Junte as raspas de uma laranja.
- Numa frigideira, derreta o açúcar e o caramelize. Junte a manteiga e deixe derreter. Acrescente o suco e o ferva até que se reduza à metade.

Finalização e Montagem

Cozinhe os crepes aos poucos numa frigideira, acrescentando parte da calda e os envolvendo nela. Acrescente um pouco do licor a cada e o flambe. Sirva 3 crepes quentes por pessoa.

Dicas do CHEF

- Experimente servir os crepes com sorvete de baunilha.

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