

JOSÉ MARÉCHAL
FOTOGRAFIE DI AKIKO IDA

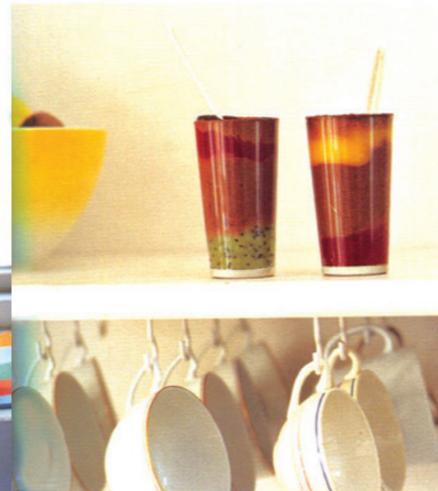
bicchieri

tutta freschezza !

BIBLIOTHECA CULINARIA



Aperitivi



| | | | |
|---|----|--|----|
| Frullato sedano-bacon | 6 | Caprino fresco, mela verde e petto d'anatra affumicato | 26 |
| Miniflan di verdure | 8 | Frullato avocado-arancia al granchio | 28 |
| Farfalle alle verdure | 10 | Riso alla spagnola | 30 |
| Maki-bicchieri | 12 | Kit per ghiottoni frettolosi | 32 |
| Caviale di zucchine e crema al parmigiano | 14 | | |
| Penne con tonno alla siciliana | 16 | | |
| Chutney di ciliegie al formaggio manchego | 18 | | |
| Gazpacho di cocomero | 20 | | |
| Germogli ai gamberetti | 22 | | |
| Tartara di salmone, mele verdi e ribes | 24 | | |

Ghiottonerie

| | | | |
|--|----|--|----|
| Panna cotta con frutti di bosco | 34 | Pudding di agrumi alla brioche | 54 |
| Mousse al cioccolato con sorpresa | 36 | Frullato alla banana, papaya e mango | 56 |
| Lamponi Melba | 38 | Crema inglese al cioccolato e frutti gelati | 58 |
| Mousse di albicocche allo zenzero | 40 | Sorbetto allo champagne, fragole e biscotti rosa | 60 |
| Tiramisù ai lamponi e pistacchi | 42 | Kit per ghiottoni frettolosi | 62 |
| Pesche in gelatina di the verde | 44 | | |
| Mirtilli al vino rosso e rosmarino | 46 | | |
| Marmellata di pompelmi | 48 | | |
| Flan cocco-lime | 50 | | |
| Ananas candito miele-vaniglia e mascarpone | 52 | | |

GERMOGLI AI GAMBERETTI

16-20 GROSSI GAMBERETTI
150 G DI GERMOGLI DI SPINACI
60 G DI GERMOGLI DI SOIA O ALFALFA
(GERMOGLI DI ERBA MEDICA)
8 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA + 3 PER LA COTTURA DEI
GAMBERETTI
IL SUCCO DI 1 LIMONE
1 TUORLO D'UOVO
SALE E PEPE

GAMBERETTI Sgusciate i gamberetti lasciando loro soltanto la coda. Teneteli in fresco. Più tardi cuoceteli in padella con un po' di olio extravergine di oliva, 2 minuti per parte, e scolateli sopra un piatto ricoperto di carta assorbente.

MAIONESE In una ciotola, sbattete con la frusta il tuorlo d'uovo e il succo di limone, poi incorporate poco alla volta l'olio extravergine di oliva. Salate e pepate a vostro piacere.

GERMOGLI Mescolate insieme i diversi germogli.

COMPORRE I BICCHIERI Al momento opportuno, riempite i bicchieri con il miscuglio di germogli, distribuite i gamberetti e ricoprite a piacimento con la maionese. Servite immediatamente.

PREPARAZIONE + COTTURA: 20 MINUTI • REFRIGERAZIONE: 10 MINUTI
PER 6-8 BICCHIERI



PUDDING DI AGRUMI ALLA BRIOCHE

4 PICCOLE BRIOCHE
3 ARANCE
2 POMPELMI
2 UOVA
60 G DI ZUCCHERO
1 CUCCHIAIO RASO DI MAIZENA
1 DL DI LATTE
1 DL DI PANNA LIQUIDA

Potete aggiungere al succo di agrumi un filo di Grand Marnier o di Cointreau per inzuppare le fette di brioche.

AGRUMI Pelate a vivo le arance e i pompelmi. Prelevate gli spicchi di agrumi con l'aiuto di un coltello affilato. Conservate tutto il succo.

BRIOCHE Tagliate nelle brioche dei dischi di 1 cm di spessore e del diametro dei bicchieri.

CREMA ALLE UOVA In una ciotola, sbattete insieme le uova e lo zucchero, poi la maizena e infine la panna e il latte.

COMPORRE I BICCHIERI Disponete i dischi di brioche sul fondo di ogni bicchiere, poi uno strato di agrumi irrorando con un po' di succo. Ripetete l'operazione riempiendo i bicchieri per 3/4 e terminate versando la crema alle uova, in due riprese, in modo che penetri fino in fondo.

COTTURA Mettete i bicchieri in una teglia da forno riempita d'acqua a mezza altezza e infornate a 160 °C per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare, sistemate i bicchieri in frigorifero e degustateli ben freschi.

PREPARAZIONE + COTTURA: 40 MINUTI • REFRIGERAZIONE: 1 ALMENO 1 ORA
PER 6-8 BICCHIERI



**ANCORA BICCHIERI... SEMPRE BICCHIERI...
EBBENE SÌ! DIVENUTI LE STAR DELLE
TAVOLE DELLE FESTE, DELLE COLAZIONI
TRA AMICI O DELLE PAUSE GOLOSE, BEN
MERITAVANO CHE SI CONSACRASSE LORO
QUESTO SECONDO VOLUME. CON NUOVI
ACCOSTAMENTI DI SAPORI, COLORI E
CONSISTENZE, PER CONTINUARE AD
AMMALIARE LE NOSTRE PUPILLE PRIMA DI
STUPIRE LE NOSTRE PAPILLE!**

JOSÉ MARÉCHAL è appassionato di cucina e di pasticceria. Dopo un percorso in ristoranti prestigiosi, a 32 anni è diventato chef proprietario del Café Noir a Parigi. È autore anche di **BICCHIERI GOLOSI** e **PICCOLI CUCCHIALI**, entrambi pubblicati in Italia da Bibliotheca Culinaria.

Caviale di zucchine e crema al parmigiano, gazpacho di cocomero, tartara di salmone, mele verdi e ribes, chutney di ciliegie al formaggio manchego, miniflan di verdure, ma anche panna cotta ai frutti di bosco, pesche in gelatina di the verde, ananas candito miele-vaniglia e mascarpone... Senza dimenticare gli irresistibili "kit per ghiottoni frettolosi"! E questo non è che un assaggio di ciò che vi attende all'interno!

**bicchieri
tutta freschezza !**

BIBLIOTHECA CULINARIA
www.bibliothecaculinaria.it

€ 11,40

ISBN 978-88-95056-06-7



9 788895 056067