

1er. taller de cuina catalana
1er. atelier de cuisine catalane

Casal Català de Nantes



25 maig 2013 / 25 mai 2013

PA AMB TOMÀQUET / TOMATA

(*pain à la tomate*)



« Le jus, la pulpe et les pépins sont retenus par les aspérités de la croûte et mouillent la mie de pain »

*Manuel Vázquez Montalbán,
« Recettes immorales », traduction Georges Tyras*

En Catalogne, on ne peut pas le rater: Le pain à la tomate. On le sert nature ou généralement garni de fromage ou de charcuterie.

On peut également choisir de grosses tranches de pain de campagne ou plus simplement une baguette.

Les ingrédients

- Pain de campagne
- Tomates bien mûres (pas toujours facile de trouver des tomates ayant la bonne consistance)
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel

La préparation

- ✓ Pelez les gousses d'ail.
- ✓ Coupez les tomates en deux.
- ✓ Faites griller les tranches de pain dans un grille-pain ou au four, sur les deux faces.
- ✓ Frottez les tranches de pain sur une face avec les gousses d'ail puis avec les demi-tomates.
- ✓ Nappez d'huile d'olive et parsemez de sel.

CREMA CATALANA



« Le dessert le plus populaire en Catalogne est la crème. Il n'existe pas une seule fête de village (grand ou petit) où la crème n'a pas sa place au milieu de la table. Faite à la maison ou dans une pâtisserie... spécialement pour la Saint Joseph. »

« La Teca » (1924) du cuisinier Ignasi Domènech

Les ingrédients

- 1 litre de lait
- 150 gr de sucre + sucre pour caraméliser
- 6 jaunes d'oeufs (8 si les oeufs sont de petite taille)
- 40 gr de Maïzena® / midó
- Zeste d'un citron
- Cannelle en baton

La préparation

- ✓ Diluez la maïzena dans un verre (20 cl) de lait froid. Mélangez bien afin d'éviter les grumeaux
- ✓ Mélangez les jaunes d'oeuf à la maïzena et battez l'ensemble
- ✓ Faites chauffer le lait qui reste avec le zeste de citron et la cannelle. Quand le lait commence à bouillir, retirez-le du feu
- ✓ Ajoutez le sucre au lait et, sans arrêter de mélanger, ajoutez-y le mélange de lait, maïzena et jaune d'oeufs
- ✓ Passez à la passoire et versez le tout dans la casserole de cuisson du lait et chauffez en mélangeant régulièrement. La crème ne doit pas bouillir, mais s'épaissir
- ✓ Au terme de la cuisson, versez la crème dans des ramequins et laissez refroidir
- ✓ Au moment de servir, mettez du sucre et caramélisez

CREMA CATALANA



« El postre de més popularitat a Catalunya és la crema. No existeix poble ni poblet en què en celebrar-se alguna festa no figuri a la taula una gran plata de crema feta a casa o encarregada a una pastisseria..., especialment per Sant Josep »

"La Teca" (1924) del cuiner Ignasi Domènech

Els ingredients

- 1 litre de llet
- 150 gr de sucre + sucre per cremar
- 6 rovells d'ou (8 si son petits)
- 40 gr de Maïzena[©] o de mido
- la pell d'una llimona
- Canyella

La preparació

- ✓ Dissoldre la maïzena/mido amb un mica de llet freda (20 cl). Barrejar-ho bé per evitar els grumolls
- ✓ En un cassó al foc, posar la resta de la llet amb la canyella i la pell de llimona. Quan arrenqui el bull, treure del foc i deixar refredar una mica
- ✓ Afegir el sucre a la llet ja temperada, barrejar i colar
- ✓ A part, barrejar els rovells amb la maïzena i afegir-ho a la llet, barrejar i colar
- ✓ Tornar a posar la crema al foc, remenant sense parar. A la que arrenqui a bullir, treure del foc i abocar sobre la plata de servir.
- ✓ Filmar amb paper film per evitar que faci crosta, deixar refredar i reservar a la nevera.
- ✓ Al moment de servir, espolsar sucre per sobre i cremar-lo amb un cremador.