

Crème caramel. Prima l'uovo o la gallina?



Una domenica mattina.

Ancora!

Una domenica mattina di inizio mese e tanti cambiamenti.

Una nuova "casa", un nuovo look, nuovi progetti e speranze, conditi da quel pizzico (abbondante) di sana adrenalina che ti fa sentire viva.

Una domenica mattina in cui ti alzi con una domanda nella testa.

È nato prima l'uovo o la gallina?

Ma stavolta, col delirio, la sveglia non c'entra e la talpa non ha colpa.

Chissà, forse gli sarà servita la lezione!

Un'eterna lotta quella dell'uovo e la gallina.

Se fosse comparsa sulla Terra prima la gallina, da dove sarebbe uscita?

E se invece fosse stato l'uovo ad arrivare per primo, chi l'avrebbe deposto (e covato)?

Lasciando alla scienza la soluzione del dilemma, a me è sempre piaciuto pensare che sia stato l'uovo a fare la prima comparsa.

L'uovo, come jolly in cucina.

L'uovo, come ancora di salvataggio in situazioni impreviste.

L'uovo, che diventa simbolo di primavera e rinascita della natura.

L'uovo, protagonista dell'ultimo numero di Threeef che una domenica mattina marzo arriva puntuale al suo appuntamento per regalarvi ancora una volta emozioni e ricette sfiziose da leccarvi i baffi.

Tutte rigorosamente a base di uova, con buona pace di mr C(olesterolo).

E in questa domenica particolare vi lascio anch'io la mia ovo-ricetta, un classico dei classici che tra queste pagine diventa quanto mai insolito, vista la frequenza con cui compaiono dolci al cucchiaino.

L'intramontabile crème caramel condito con quel qualcosa in più che potrete scoprire avendo la pazienza di leggere la ricetta fino in fondo.

Per una volta vi faccio giocare alla caccia al tesoro.

Ma d'altronde, non è l'uovo che nasconde la sorpresa?



Crème caramel (di L. Di Carlo)

Ingredienti per 8-10 porzioni

Porzioni 8 PERSONE

Tempo di preparazione 15 MINUTI

Tempo di cottura 40 MINUTI

Ingredienti

per il budino

- 350 ml latte intero, meglio fresco
- 136 g uova intere
- 18 g tuorli
- 76 g zucchero semolato

- 1/2 bacca vaniglia semi (o scorza di limone, a piacere)

per il caramello

- 100 g zucchero semolato
- 40 g acqua

Istruzioni

Prepara il caramello a secco

1. Poni una prima parte di zucchero in un tegame dal fondo spesso e lascialo fondere in purezza senza mescolare. Aggiungi man mano il resto dello zucchero, fino ad esaurirlo completamente. Inizia a mescolare solo quando almeno una metà dello zucchero sarà fusa. Eventualmente, rotea il tegame di tanto in tanto.
2. Quando tutto lo zucchero sarà sciolto, aggiungi poco alla volta e con cautela l'acqua MOLTO CALDA, mescolando continuamente.
3. Una volta pronto il caramello, usalo per rivestire il fondo degli stampini da crème caramel. Tieni da parte.

Prepara i crème caramel

1. Porta a ebollizione il latte con i semi del baccello di vaniglia o la scorza di limone e lascialo intiepidire con gli aromi in infusione per una quindicina di minuti. Aggiungi quindi la panna a temperatura ambiente.
2. Mescola con una frusta le uova intere e i tuorli insieme allo zucchero, ma senza montare ed evitando di inglobare troppa aria.
3. Aggiungi a filo il mix di latte aromatizzato e panna, ormai a temperatura ambiente, avendo cura di filtrarlo attraverso un colino, e di mescola continuamente con una frusta, cercando di formare meno schiuma possibile.
4. Versa il composto negli stampini preparati in precedenza con il caramello, riempiendoli fino all'orlo.
5. Trasferisci gli stampini in una teglia da forno dai bordi alti, aggiungi acqua in modo che siano coperti per $\frac{3}{4}$, e cuoci i crème caramel a bagnomaria in forno caldo statico a 150°C per 50 minuti circa.

6. Una volta pronti, lascia raffreddare i crèmes caramel nel bagnomaria nel forno spento con lo sportello a fessura prima di estrarli e riporli in frigo.
7. Quando ben freddi, sforma i crèmes caramel staccando delicatamente con le dita il budino dalle pareti dello stampo e facendo in modo che penetri aria, quindi ribalta con un colpo deciso al centro del piatto, sollevando delicatamente lo stampo.

Recipe Notes

L'aggiunta di acqua bollente serve a limitare al massimo gli schizzi del caramello causati dallo shock termico.

Per una versione insolita e particolare, sostituisci il caramello classico con un caramello al caffè. Per prepararlo ti basterà sostituire l'acqua calda con pari quantità di caffè amaro bollente.



Prima di salutarvi, voglio ringraziare ufficialmente Giulia, per il bellissimo lavoro fatto nel restyling del blog, le amiche – collaboratrici – fotografi di sempre in quel meraviglioso progetto che è Threef e dare un caloroso benvenuto in squadra ad Anna e Virginia.

Buona domenica, buona lettura e un bacio a tutti.

Alla prossima...