

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 Threef 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?



Print Recipe

Crème caramel

Ingredienti per 8-10 porzioni

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	40 minuti

Porzioni	8 persone
----------	--------------

Ingredienti

per il budino

- 500 ml latte intero, meglio fresco
- 150 g uova intere
- 20 g tuorli
- 85 g zucchero semolato
- 1/2 bacca vaniglia semi (o scorza di limone, a piacere)

per il caramello

- 100 g zucchero semolato
- 80 g acqua

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Porzioni	8 persone
<h3>Ingredienti</h3> <p>per il budino</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 ml latte intero, meglio fresco • 150 g uova intere • 20 g tuorli • 85 g zucchero semolato • 1/2 bacca vaniglia semi (o scorza di limone, a piacere) <p>per il caramello</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g zucchero semolato • 80 g acqua 	

Istruzioni

Preparare il caramello

1. Porre lo zucchero in un tegame dal fondo spesso e farlo fondere in

purezza senza mescolare. Eventualmente, roteare il tegame di tanto in tanto.

2. Quando tutto lo zucchero sarà sciolto, aggiungere poco alla volta e con cautela l'acqua MOLTO CALDA, mescolando continuamente.
3. Una volta pronto il caramello, usarlo per rivestire il fondo degli stampini da crème caramel. Tenere da parte.

Preparare adesso i budini

1. Portare ad ebollizione il latte con i semi di vaniglia o la scorza di limone e lasciarlo intiepidire con gli aromi in infusione.
2. Montare molto bene le uova intere e i tuorli con lo zucchero, fino a che diventano bianche spumose.
3. Aggiungere a filo il latte aromatizzato, ormai a temperatura ambiente, avendo cura di filtrarlo e di mescolare continuamente a mano con una frusta, cercando di formare meno schiuma possibile.
4. Versare il composto negli stampini preparati in precedenza con il caramello, riempiendoli fino all'orlo.
5. Trasferire gli stampini in una teglia da forno piena d'acqua, in modo che siano coperti per $\frac{3}{4}$, e cuocere a bagnomaria in forno caldo a 175°C per 35-40 minuti.
6. Una volta pronti i crème caramel, aprire a fessura lo sportello del forno e lasciare che l'acqua del bagnomaria diventi tiepida prima di estrarre i budini dal forno.
7. Quando ben freddi, sformare i crème caramel staccando delicatamente con le dita il budino dalle pareti dello stampino e facendo sì che penetri aria, quindi ribaltare 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, sostituire il caramello classico con un caramello al caffè. Per prepararlo 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...