

03 - Chez Maigret

Inviato da Administrator
venerdì 11 gennaio 2013

"I due uomini avevano mangiato una zuppa di cipolle gratinata", da Maigret e l'Affare Picpus.

Zuppa di Cipolle Gratinata (per 4 persone)

- 500 gr di cipolle
- 40 gr di burro
- 20gr di farina
- 1 litro di brodo di carne
- 150 gr di groviera grattugiato
- 2 uova
- 8 fette di pane raffermo
- 10 cl di madera, sale e pepe

Fare soffriggere dolcemente nel burro le cipolle a fettine, spolverizzare con farina, mescolare e lasciar riposare, bagnare con brodo, sale e pepe, far bollire per 30 minuti. A parte dorare nel burro le fette di pane. In un coccio versare la metà del madera, disporre le fette di pane alternandole con il groviera, sbattere le uova con il rimanente madera e versare nel brodo, versare il brodo nel coccio e gratinare.

"C'era della Quiche Lorraine per Cena, lo indovinò dall'odore che veniva dalla cucina", da Maigret ed il cliente del Sabato.

- pasta brisée per lo stampo
- 125 gr di burro e 250 gr di panna
- 2 uova
- 350 gr di pancetta affumicata

Mescolare panna ed uova, salare e pepare (questo composto si chiama migaine), foderare lo stampo con la pasta brisée e punzecchiarla con la forchetta, sbollentare rapidamente la pancetta e sistemarla sul fondo dello stampo, spargere fiocchi di burro, versare la migaine, cuocere il forno caldo per circa 30 minuti.

"Che cosa mangi ? Una omelette alle erbe aromatiche ?", da La Pazienza di Maigret.

- 6 uova
- 50 gr di burro
- prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, erba cipollina

Tritare finemente le erbe e tenerla da parte. Battere i tuorli aggiungendo 10 gr di burro in piccoli pezzi, sale e pepe. Sbattere gli albumi a neve morbida. Unire i due composti con delicatezza. Far fondere in una padella dal fondo spesso 30 gr di burro e quando è a temperatura gettare in un sol colpo al centro della padella il composto, tenere ferma la padella e con una forchetta muovere le uova con movimento circolare finché non assumeranno l'aspetto di uova strapazzate, agitare la padella per far staccare il tutto dal fondo e cuocere ancora qualche secondo, versare il trito di erbe sull'omelette avendo cura di spargerlo uniformemente, piegare un lembo dell'omelette di circa un terzo verso il centro e poi ancora ottenendo un involtino, dorare con un po' di burro, lasciare cuocere pochi secondi e servire.