



ALEX ATALA
TSUYOSHI MURAKAMI
JEFFERSO RUEDA
EUEDES DE ASSIS
RODRIGO DE OLIVEIRA
LAURETTA...

SAVEURS DU BRÉSIL





SORVETE DE JABUTICABA COM WASABI

SORBET DE JABUTICABA ET WASABI

ALEX ATALA

Référence d'origine

Japon/Brésil

Ingrédients

Jabuticaba et wasabi

Écraser la jabuticaba pour en faire un coulis en respectant les proportions suivantes : un kilo de fruit pour 3 litres d'eau et 500 grammes de sucre. Porter à ébullition puis laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un litre de liquide. Ce coulis sera la base du sorbet dont la composition est la suivante :

350 g de coulis de jabuticaba, 100 ml d'eau, 20 ml de vinaigre de framboise, 20 ml de jus de citron, 10 g de pâte de wasabi, 80 g de blanc d'œuf.

À l'aide d'un mixer, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture aérée. Placer dans une sorbetière.

Ce dessert est peut-être celui qui exprime le mieux la créativité gastronomique de la cuisine brésilienne moderne.

Créé par le chef Alex Atala, il réunit en un met unique une icône de la cuisine japonaise avec un fruit emblématique de la forêt Atlantique brésilienne. Cette "rencontre" ne pouvait avoir lieu qu'à São Paulo, où est implanté le restaurant DOM, ville où l'influence japonaise est forte et la consommation de jabuticaba (*Plinia trunciflora*) élevée.

Ingrédients

1 ½ kilo de chayotte

2 litres de bouillon de bœuf

1 oignon

2 gousses d'ail

100g de beurre

100g de crème liquide

150g de fromage râpé

poivre en grains

1 feuille de laurier

chapelure

2 jaunes d'œuf

sel.

Éplucher la chayotte, coupez en quatre et retirer le noyau, cuisez dans le bouillon de bœuf avec sel, poivre et laurier. Retirez du feu, écrasez la chayotte à l'aide d'une fourchette et placez sur un tamis pendant un instant pour retirer l'excès d'eau. Passez le tout dans un presse-légumes.

Dans une casserole, faire suer l'oignon haché finement et l'ail bien écrasé avec une noisette de beurre. Rajoutez la purée de chayotte, mélangez et cuisinez pendant 15 minutes. Ajoutez la moitié du fromage râpé. Retirez du feu et versez les jaunes d'œufs, en mélangeant bien. Beurrer un ramequin, rajoutez le mélange et saupoudrez le reste du fromage ainsi que la chapelure. Mettre au four à gratiner.

CHUCHU GRATINADO

GRATIN DE CHAYOTTE

LAURETTA





SPECIFICATIONS

270x350 mm

2 x 176 pp - hardcover

approx. 15,000 words

FALL 2012

all rights available

[olo.éditions](#)

115 rue d'Aboukir 75002 Paris

contact@oloeditions.com

