

Crema Parmantier

Ingredienti

[one-half-first]

Per la crema di patate

2 kg di patate pulite

100 g di porro

120 g di burro

250 g di panna

10 fette di pancarrè

5-6 l di fondo vegetale

Sale qb

[/one-half-first]

[one-half]

Per il fondo vegetale

250 g di carote

250 g coste di sedano

250 g di cipolla, 100 g di porro

100 g di spinaci o bieta

100 g pomodori maturi

1-2 patate, 1 spicchio d'aglio

1 bouquet garni (alloro, gambi di prezzemolo e timo)

3-4 grani di pepe

Poco sale grosso

6 l d'acqua

[/one-half]

Procedimento

1. Tagliare a tocchetti le patate.

2. Pulire il porro e tritarlo grossolanamente.
3. In una casseruola lasciare sudare dolcemente il porro con la metà del burro, aggiungere le patate, salare e lasciare stufare per qualche minuto. Coprire con il fondo vegetale e portare a cottura, aggiungendo all'occorrenza altro fondo.
4. Nel frattempo tagliare a cubetti il pancarré e tostarlo in forno o friggerli nel burro.
5. Passare il composto al passaverdura o al mixer ad immersione, portare a bollore ed aggiustare eventualmente la consistenza aggiungendo altro fondo.
6. All'ultimo momento aggiungere la panna e il rimanente burro freddo e mescolare vigorosamente per emulsionare la crema.
7. Decorare con ciuffetti di cerfoglio e servire con crostini di pancarré.

Consigli & curiosità

- a) Alla ricetta venne dato questo nome in onore dell'agronomo farmacista francese Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), che ebbe il merito di estendere e diffondere il consumo delle patate all'alimentazione umana. Fino ad allora infatti le patate erano considerate adatte solamente al bestiame.
- b) Se si desidera conferire alla crema una struttura più fine, dopo averla frullata al mixer, setacciarla o filtrarla al colino cinese stamina.
- c) Onde evitare la dissociazione tra la parte liquida e la parte solida è possibile legare la crema aggiungendo un po' di burro manipolato.
- d) Allo stesso modo si preparano altre **creme passate** come ad es. la crema Saint-Germain (a base di due parti di piselli e una di patate), la crema Condè (a base di fagioli rossi), ecc

e) Variante per le creme legate

2 kg di ingrediente principale (gamberetti, pollo, asparagi, lattuga, ecc)

100 g di porro o cipolla

120 g di burro

250 g di panna

500 g ca di latte

150 g di farina di riso

5-6 l di fondo (fumetto, comune o vegetale a seconda della preparazione)

Sale qb

10 fette di pancarré

In una casseruola lasciare sudare dolcemente il porro con la metà del burro, aggiungere l'ingrediente principale, salare e lasciare stufare per qualche minuto. Coprire con il fondo e portare a cottura, aggiungendo all'occorrenza altro fondo.

Passare il composto al passaverdura o al mixer ad immersione, portare a bollore e legare la preparazione con la farina di riso diluita nel latte. Cuocere a fiamma moderata per ca 20' ed aggiustare eventualmente la consistenza aggiungendo altro fondo.

All'ultimo momento aggiungere la panna e il rimanente burro freddo e mescolare vigorosamente per emulsionare la crema.

Guarnire con pezzetti di alimento principale cotto al naturale e servire con crostini di pancarré.

Ricetta dello Chef A. Solillo