

CREMA DE TARDOR

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una crema classica de tardor amb una textura suau i un gust profund, pensada per servir ben calenta en dies freds.

Temps: 35 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- Farina de castanya
- Llet
- Ceba rostida
- Oli d'oliva

PAS 1

Parteix d'una ceba rostida o molt ben ofegada per construir una base dolça i profunda. Aquesta base acompanya molt bé la castanya.

PAS 2

Afegeix la farina de castanya i la llet a poc a poc, treballant la barreja amb calma per obtenir una crema estable i sense grumolls.

PAS 3

Tritura, rectifica la textura i serveix immediatament amb un acabat senzill, com unes gotes d'oli o herbes suaus.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Rostir una mica la base abans d'afegir la llet dona una profunditat que fa la crema molt més memorable.