

CHEF TIAGO BONITO | LARGO DO PAÇO | CASA DA CALÇADA RELAIS & CHÂTEAUX

Rabanada, Café e Maçã - receita para 4 pessoas



Rabanada:

100ml natas

150ml leite meio gordo

1 gema

1 limão

2 fatias grossas de pão brioche (preferência com mais de um dia)

30g manteiga

30g açúcar

q.b canela em pó

Misturar leite, natas, gema, raspa de limão e canela em pó numa taça.

Aparar as fatias do pão e cortar ao meio. Demolhar as fatias do brioche no preparado do leite 3 minutos de cada lado, escorrer o excesso e passar por açúcar.

Colocar uma frigideira com manteiga e caramelizar de todos os lados, e se necessário, para a manteiga não saturar, juntar mais um pouco de manteiga.

Mousse de café:

200ml de leite

2 gemas

10g de farinha maisena

50g açúcar

6g café solúvel

150ml natas

q.b flor de sal

Preparação:

Colocar o leite a ferver e dissolver o café no leite.

Misturar numa taça o açúcar, a maisena e as gemas, adicionar o leite a ferver e levar o preparado ao lume a cozer. Retirar o creme e levar a arrefecer.

Quando o creme tiver bem frio, envolver o mesmo com as natas batidas e levar ao frio durante uma hora.

Maçã:

1 maçã granny Smith

20g caramelo

10g manteiga

Descascar a maçã e cortar em pequenos cubos.

Numa frigideira, colocar o caramelo, deixar aquecer bem, e misturar a maçã e, por fim, a manteiga.

Deixar arrefecer.

Empratamento:

Colocar a rabanada no prato, e em cima da rabanada, no centro, por a maçã.

Colocar a mousse de café dentro de um saco pasteleiro e decorar a rabanada com a mousse e, no momento de servir, polvilhar a mousse com um pouco de flor de sal.