

Receptari Nadal'21 Carme Rusalleda

TRES RECEPTES AMB PLÀTAN

SALSA CHUTNEY DE PLÀTAN

Per a 10 racions
40 ml d'OOVE
2 escalunyes, tallades a la juliana fina
1 gra d'all, picat molt fi
2 taronges
100g de sucre morè
50 ml vinagre de xerès
100 g de panses, sense pinyol
500 g de plàtans tallats a trossos d'1 cm.
10g de gingebre fresc, i ratllat
20 g de mostassa de Meaux
un xic de canyella en pols
un xic de nou moscada ratllada
un xic de pebre negre molt

ELABORACIÓ

- 1---En un cassó poseu l'oli i sofregiu l'all i l'escalunya, ha de quedar ben cuit molt poc daurat.
- 2---Afegiu-hi el suc de taronja i la ratlladura fina de la pell, el vinagre i el sucre. Deixeu-lo coure durant 5 minuts.
- 3---Incorporeu les panses, els plàtan, el gingebre, la mostassa, la canyella, la nou moscada i el pebre, deixeu coure tot junt durant 10 minuts a foc lent. Tritureu-ho molt fi i reserveu la salsa en un recipient a la nevera

+ + + +

MINI-GELATS DE PLÀTAN

Per a 12 mini gelats
3 plàtans verdosos
12 bastonets de gelat (o 12 broquetes de fusta)
200 g de xocolata negra 70% de cacau
Pebre negre molt
Sal Maldon

- 1---Peleu els plàtans, partiu-los pel mig, i cada meitat talleu-los de llarg a llarg. Disposareu de 12 talls de plàtan molt regulars. A la part mes ampla del tall de plàtan claveu-hi un bastonet, ben endins. Poseu els talls de plàtan enfilats als bastonets en un atuell amb tapa per anar al congelador, i serveu-lo a dins amb

paper sulfurat per evita que s'enganxin a l'atuell. Cal deixar-los al congelador 1 dia.

2---L'endemà, foneu la xocolata al bany M^a, una vegada fosa poseu-la en una vas fondo per facilitar-vos el bany a la xocolata fosa que heu d'aplicar a cada plàtan. Heu de banyar el plàtan "ben congelats" la broqueta que hi heu clavat us facilitarà la operació. Aneu-los banyant i reservant sobre paper sulfurat, poseu-hi un xic de pebre negre i torneu a reservar-los al congelador.

LA DEGUSTACIÓ : al moment de les postres o dels cafès, servir els mini-gelats de plàtan com una lllaminadura.

+ + + +

PLÀTANS AL FORN

Per a 4 racions

6 plàtans

50 g de sucre morè

50 g de mantega a daus menuts

Un xic de canyella

Un xic de nou moscada

Un xic de pebre negra

50 ml de brandi

Cal tenir el forn calent a 190°

1---Peleu els plàtans i partiu-los pel mig. Poseu-los en una safata de forn a la mida dels 12/2. Amaniu-los per sobre amb el sucre, les especies i el brandi i els daus de mantega.

2---Entreu-los al forn ben calent a 190° i deixar-los fornejar 25 minuts.

Idees per la degustació : Podeu servir-los calents amb un bon raig de crema de llet i una picada d'avellanes torrades. Si els reserveu a la nevera per servir-los freds, podeu acompanyar-los amb xocolata desfeta calenta.

Reservar en el congelador