

GRATINAT DE CARXOFES I CALCOTS

Les carxofes i els calçots els trobareu a les parades d'hortalisses, compartint temporalitat i bellesa inspiradora a la cuina. Per això mateix, us brindem aquest duo vegetal en un gratinat de festa!

Per a 4 racions:

12 carxofes

1 manat de calçots (25 unitats)

Per la salsa Mornay:

1 litre de llet

45 g de farina

55 g de mantega

10 g de sal

un xic de pebre blanc, un xic de nou moscada ratllada

30 ml de Xerès sec

3 rovells d'ou

75 g de formatge ratllat, tipus Emmental, o Comté, o Edam

Per al gratinat : 30 g de pa ratllat panko

1---Les carxofes. En una olla fonda poseu les carxofes a bullir "integrals" amb totes les fulles i sense les tiges, amb aigua i sal, han de bullir a foc mitjà durant 10 minuts, apagueu el foc i deixeu-les a dins de l'olla 10 minuts més. Retireu-les sobre paper de cuina.

2---Els calçots. Desestimeu les cues, talleu la part blanca a talls de 12 cm. No els peleu, només renteu la possible sorra. Poseu-los a bullir en una olla gran, amb aigua abundant i sal. Deixeu-los bullir a foc mitjà durant 5 minuts, apagueu el foc i deixeu-los reposar dins de l'olla 5 minuts més. Retireu-los sobre paper de cuina.

3---La salsa Mornay. Poseu en una olleta la mantega, engegueu el foc lent, i quan sigui fosa, tireu-hi la farina, feu-ho coure a foc lent i sense parar de remenar, la farina ha de quedar cuita sense prendre color, aparteu-ho del foc, afegiu-hi la sal, el pebre blanc i la nou moscada i aparteu l'olleta del foc. *(L'operació de coure farina amb mantega, amb l'objectiu espessir un líquid, en l'argot de tècniques culinàries s'anomena "un roux".)*

En un pot a part, feu arrencar el bull a la llet i incorporeu-la bullent a l'olleta on hi teniu "el roux" torneu a posar l'olleta la foc al foc ben suau, remeneu amb el batedor de varetes fins a arrencar de nou el bull, deixeu-ho coure només 20 segons i aparteu-la del foc.

Afegiu-hi el Xerès sec, el formatge ratllat i treballeu fora del foc la salsa per incorporar-hi el formatge. Controleu que la mescla es a 70° i afegiu-hi els rovells d'ou, mescleu de nou amb el batedor de varetes, afineu el punt de sal i pebre i passeu la salsa per un colador xinès per garantir una salsa impecable.

4---El gratinat. Les carxofes bullides, serà fàcil despollar amb els dits les fulles exteriors i trobar un cor polit, partiu-lo pel mig, poliu l'interior de les fibres filoses que sol haver-hi. Els calçots bullits, peleu-los de la pell exterior. Preneu una safata de forn, escapeu-hi una quarta part de la salsa i per sobre aneu-hi posant les carxofes i els calçots, napeu-ho amb la resta de la salsa i escapeu-hi per sobre el panko. Entreu la safata al forn ben calent a 210° per escalfar i gratinar. El plat es llest per presentar a taula.

Carme Rusalleda.