



*Celebrations*

---

# CELEBRATIONS

Estamos felizes em lhe entregar esta edição especialmente preparada pelo seu The Platinum Card para o seu aniversário. Além dos ingredientes e vinho, fichas com o passo a passo do preparo dos pratos, dicas do chef são fornecidas para você.

Nesta experiência criamos um menu que apesar de ter preparos pouco longos, os pratos podem ser feitos em paralelo.

*A Soupe a L' Oignon* (sopa de cebola) é uma das receitas mais famosas da cozinha francesa. Toda casa tem sua sopa particular, existindo infinitas variações, desde o pequeno bistrô até restaurantes sofisticados tem sua versão.

Você terá algumas cebolas para fatiar! Para não arder os olhos, ainda não descobri nada melhor de que óculos de natação. Existem vários mitos, simpatias mas ainda não descobri nada que funcione.

○ *Boeuf Bourguignon* demonstra o melhor da cozinha típica francesa de Borgonha. A sua preparação era feita em vinho que amaciava a carne e levava horas em cozimento lento no fogão a lenha. Hoje tradicionalmente é feito com carnes como o músculo e geralmente o preparo demora em torno de 2 à 3 horas. Para que sua experiência seja prazerosa,

escolhemos a carne de vitelo por ser uma carne mais macia e portanto de menor tempo de preparo. Esta receita não requer acompanhamentos, por se tratar de uma carne já com verduras, mas se quiser pode ser acompanhada com arroz branco ou batatas.

*Amarula Chocolat Tart* é uma deliciosa preparação clássica da confeitaria européia. O toque diferente dado em nossa receita está no uso do licor, cremoso, com um certo gosto de caramelo.

**Dica do Chef:** Você deve levar 2h para fazer toda a experiência. A sobremesa deve ser preparada no início, depois passe para o preparo da sopa. Enquanto ela reduz no fogo, e a torrada gratina no forno, você pode preparar o Boeuf Bourguignon . Lembre-se: método, planejamento e sempre testar os temperos são ótimas dicas para a sua experiência ficar ainda mais gostosa!

Aproveite ao som da rádio Les Gourmands Club!  
[www.lesgourmandsclub.com/radio.php](http://www.lesgourmandsclub.com/radio.php)

Bon Appetit!

# AMARULA CHOCOLATE TART



## Ingredientes

Creme de leite	60ml
Chocolate meio amargo	100g
Amarula	40ml
Base das tortinhas	4 unidades

## 4 pessoas

## 2 pessoas

30ml
50g
20ml
2 unidades

## Equipamentos mínimos

1 bowl
1 panela pequena

## AMARULA CHOCOLATE TART



1. Em uma panela pequena aqueça o creme de leite em fogo médio alto até que comece a borbulhar e desligue imediatamente.

—● **DICA DO CHEF** Sempre que usar creme de leite para fazer sobremesas com chocolate, deixe que ele ferva para que não tenha risco de desenvolver fungos.

2. Acrescente o chocolate picado.

—● **DICA DO CHEF** Quebre o chocolate com as mãos, não precisa usar faca.

3. Despeje o licor Amarula na panela e misture bem.

—● **DICA DO CHEF** O licor pode ser substituído por qualquer outro sabor. A quantidade depende do gosto pessoal.

4. Com a ajuda de uma colher, coloque a mistura sobre as bases.

5. Leve a geladeira por 30 minutos e estão prontas para servir.

—● **DICA DO CHEF** Se quiser servir quente, sirva com sorvete

# SOUPE A L'OIGNON

## Ingredientes

Cebolas  
Manteiga  
Vinho branco seco  
Caldo de frango  
Água  
Tomilho fresco  
Louro  
Alho  
Açúcar mascavo  
Queijo Gruyere  
Queijo emental  
Pão Italiano ou Baguete  
Sal e pimenta do reino a gosto

## 4 pessoas

1 kg (+/- 5 médias)  
100g (4 c.s.)  
200ml (1 taça)  
1 c.s. cheia  
1 litro  
10 ramos  
1 folha  
1 dente  
1 c.s.  
70g  
70g  
8 fatias

## 2 pessoas

500g (+/- 2 grandes)  
50g (2 c.s.)  
100ml (½ taça)  
½ c.s. rasa  
750ml  
5 ramos  
1 folha  
1 dente  
½ c.s.  
35g  
35g  
4 fatias

## Equipamento mínimo

Faca para cortar as  
cebolas finamente  
Faca de pão  
Panela e assadeira  
Bowl  
Vasilhas individuais

c.s. = colher de sopa

PASSO A PASSO DO CHEF [www.lesgouramamsdclub.com/lgc/celebrations](http://www.lesgouramamsdclub.com/lgc/celebrations)



1. Descasque e fatie finamente as cebolas em rodela. Esquente 1 litro de água, dissolva 1 c.s. de caldo de frango e reserve.

— **DICA DO CHEF:** *Se quiser, corte as cebolas ao meio antes de fatiar. Pré aqueça o forno em 200°.*

2. Refogue as rodela de cebola na manteiga por 20 a 30 min em fogo médio (até que fiquem bem douradas). Coloque a colher de açúcar mascavo.

— **DICA DO CHEF:** *O açúcar ajuda na cor das cebolas, além de realçar sua doçura. Não coloque sal nesse ponto pois o caldo terá o suficiente.*

3. Junte a taça de vinho branco e deixar o álcool evaporar. Faça um bouquet de tomilho e louro com um barbante.

— **DICA DO CHEF:** *Fazendo o bouquet, você conseguirá retirar tudo no final*

4. Junte o caldo quente, o bouquet de tomilho e louro e o dente de alho inteiro. Deixe cozinhar em fogo baixo por 40 min.

— **DICA DO CHEF:** *Fatie as baguetes e asse no forno (atenção que elas douram rápido). Rale ambos os queijos em um único bowl e comece a fazer o Boeuf!*

5. Adicione a pimenta e sal e experimente. Coloque a sopa nas vasilhas individuais e sobre ela 2 fatias de torradas com bastante queijo ralado. Leve ao forno até que o queijo derreta e fique dourado.

6. Sirva a sopa quente. Caso você não queira usar as vasilhas individuais, faça as torradas, depois coloque a mistura de queijos e leve ao forno novamente. Quando douradas, coloque sobre a sopa e sirva.

# BOEUF BOURGUIGNON

## Ingredientes

	4 pessoas	2 pessoas
Pernil de vitelo em cubos	900 g	450g
Pancetta picada	100 g	50g
Vinho tinto seco de mesa	500 ml	220ml
Caldo de frango	1 c.s. cheia	½ c.s. rasa
Água quente	500 ml	300ml
Manteiga	30 g (1c.s.)	15g (½ c.s.)
Cebolinhas pérola	100 g	50g
Champignons	200 g	100g
Farinha de trigo	3 c.s. cheias	1½ c.s. rasa
Cenouras baby	8 unidades	4 unidades
Flor de sal	a gosto	a gosto
Pimenta a gosto	a gosto	a gosto
Ervas para carne		

c.s. = colher de sopa

## Equipamento Mínimo

Panela grossa ou frigideira alta  
Escumadeira e colher de pau  
Garfo grande (ou pinça)

# BOEUF BOURGUIGNON

75min



1. Retire as cascas da cebola pérola e corte os champignons em 4 partes. Seque os cubos de carne com pano.

2. Pré aqueça uma panela grossa e doure em fogo alto a pancetta.

3. Junte as cebolas pérolas e as cenouras baby e, quando estiverem levemente douradas, junte o champignon. Retire tudo com uma escumadeira e reserve.

— **DICA DO CHEF:** *respeitando esta ordem, cada ingrediente ficará dourado em seu ponto.*

4. Na gordura que ficou na panela, acrescente a manteiga e coloque os cubos de carne, pedaço por pedaço até que cubram todo fundo. Ao perceber que a carne dourou de um lado, vá virando pedaço por pedaço (se possível começando pelo 1º que foi colocado)

5. Coloque as colheres de farinha e mexa bem por 1 min. Acrescente

o vinho e deixe o álcool evaporar, desprendendo a camada do fundo da panela. Agregue a água quente e a colher de caldo gelatinoso.

6. Junte somente a pancetta e o bouquet de ervas amarrado com barbante. Tampe e deixe cozinhar a fogo baixo por 40 min ou até que a carne esteja muito macia.

7. Quando a carne estiver bem macia, confira a consistência do molho (cremoso e brilhante). Se estiver seco coloque água, se estiver líquido deixe cozinhar. Aumente o fogo, adicione as cebolas pérolas, a cenoura baby e os champignons e cozinhe por +10 min.

8. Retire o bouquet de ervas, prove o sal e coloque a pimenta. Sirva em prato fundo.