

Menjar blanc de castanyes

Elaboració: (preparació en 10 min.)



Iniciem la tardor amb una recepta amb productes de la temporada: unes postres elaborades amb castanyes.

El Menjar Blanc són una menja elaborada amb ametlla però aquest cop presentem una variació amb castanyes.

Ingredients per a 8 racions:

- 300 g de castanyes torrades i pelades, sense les parts que s'hagin cremat
- pela de 1/2 llimona
- 300 g de llet condensada
- 350 g de llet sencera
- 30 g de midó
- 1 canó de canyella
- oli d'oliva
- 8 motlles per a flam, o tasses de cafè amb llet...

Per a la salsa:

- 2 cullerades de cafè soluble
- 1/2 copeta de conyac
- 50 g de sucre

1. Torreu les castanyes, per fer-ho més ràpid podeu comprar les castanyes ja cuites o comprar-les crues, aleshores les haureu de torrar al forn. També podeu escaldar les castanyes amb aigua per a poder-les pelar.

2. Quan tingueu les castanyes pelades, heu de triturar-les el màxim possible la batedora.

3. Reserveu 1/2 gotet de llet per a desfer el midó.

4. Barregeu la llet sencera amb la condensada, i poseu-ho a foc lent, afegint-hi la canyella i la pela de llimona.

5. Quan arrenqui el bull, hi afegirem la llet amb el midó dissolt i deixarem que torni a bullir.

6. Al cap de 1/2 minut de fer-ho, ho retireu del foc i ho tapeu durant 1/2 h per tal que s'infusionin els sabors.

7. Recobriu la part interior dels motlles amb l'oli d'oliva, per tal de poder desmotllar el menjar blanc.

8. Coleu el contingut de la cassola al damunt dels motlles. Refredeu i refrigereu.

9. Per fer la salsa, poseu el sucre en un cassó i desfeu-lo amb un rajolí d'aigua a foc lent, com per a fer caramel. Quan comenci a bullir, hi afegiu el conyac i ho flamegeu fins que s'esvaeixin les flames. Ho deixem reduir, i quan agafi textura de xarop, hi afegim les 2 cullerades de cafè soluble, fora del foc. Finalment, ho deixem refredar.