Metti una sera una cena... très chic!

Scritto da Roberta Cusimano
Venerdì 06 Maggio 2011 21:35

Tredici anni fa ero una studentessa italiana a Parigi. La mia deliziosa ospite, M.me Gueroult, pensò che per facilitare la mia integrazione nella *famille* fosse il caso di ingaggiare con me una gara culinaria che avesse per giuria la sua terribile quanto temibile coppia di gemelli. Va da sé che il soggiorno si rivelò sin da subito molto stimolante ma anche tanto stancante… tra fornelli fumanti e ansia da prestazione! C'è da dire, a onore di Madame, che quei giorni lì mi hanno però regalato emozioni e conoscenze, tante ricette, decine e decine di bicchieri di buon vino, qualche vittoria e la scoperta di un universo di "pentolame" a me del tutto ignoto. Giovedì 5 Maggio, nel cuore di Palermo, da Bartes (in via Villareale n°22), un nuovissimo e prezioso negozio di *home details*, ho ritrovato un pò di quella Parigi annebbiata dai fumi della cucina, non senza nostalgia. La Chef **Romina Baratta**, ha preparato delizie culinarie francesi (e non) presentando, così, la nuova collezione delle mitiche pentole di **Emile Henry**! Emile Henry è un produttore di ceramiche per la cucina di Marcigny (in Borgogna) dal 1850. Un'azienda che oggi conta 200 ceramisti e che esporta le sue "meravigliose creature fatte a mano" in oltre 50 paesi. Jean-Baptiste, erede di Emile, porta avanti un'attività radicata sul territorio famoso non solo per la sua argilla, ma anche per i suoi vigneti e per la sua gastronomia tanto celebrata. Sono ceramiche (coloratissime e bellissime) in grado di diffondere dolcemente il calore e che possono essere usate nel forno tradizionale, nel microonde, sul gas, sulle piastre, in lavastoviglie e perfino nel freezer. Per dirla in breve: il massimo della funzionalità, il sogno di ogni moderna massaia concretizzato in oggetti per la cucina di buon gusto, dai colori e dalle linee decisamente francesi! Romina, con un *allure* invidiabile e lo spolvero della Chef navigata, ha proposto ricette appetitose sotto gli occhi di un pubblico curioso e goloso. Tra una fetta di *tatin* al tonno e peperoni, due (forse anche quattro!) bocconi di pollo al limone e un delizioso assaggio di risotto agli asparagi, ho parlato con la cuoca competente delle proprietà termiche di quelle che sembrano essere l'optimum per cucinare.



E ora, una ricetta!

Ingrédients: 2 peperoni, 1 scatola di tonno da 80 gr, 1 rotolo di sfoglia da 100 gr, 1 passata di pomodoro, sale, olio extravergine

Siete pronti per sfornare una vera **tatin** francese?!?!!

Tagliate i peperoni a listarelle e cuoceteli leggermente nella tatin insieme ai capperi, al tonno e alla passata di pomodoro. Coprite il tutto con la sfoglia e bucherellatela. Cuocete inforno a 180° per 20/25 minuti. Appena pronta, capovolgete e servite.

Bon appétit à tous