

I FIORI

DALLA TERRA AL PIATTO



LES FLEURS, DE LA TERRE À L'ASSIETTE

PIÙ DI SESSANTA RICETTE ITALO-FRANCESI PER PORTARE I FIORI IN TAVOLA
PLUS DE SOIXANTE RECETTES FRANCO-ITALIENNES POUR FLEURIR VOS REPAS



MARMELLATA DI ROSE

CONFIT DE ROSE

Da un'idea di / Sur une idée de
ERICA MAGGIORA
& **CAMILLA ZUCCHERI**
Villa La Maggiorana, Rivoli (TO)

INGREDIENTI - INGRÉDIENTS

300 g di petali di rosa profumatissima non
trattata, 250 g di zucchero, 1 mela renetta a
piacere, 2 cucchiari di aceto bianco

*300 g de pétales de roses très parfumées non traitées,
250 g de sucre, 1 pomme reinette, 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc*

PROCEDIMENTO: Lavare e pelare la mela renetta, cuocerla in una pentola piccola a fuoco basso per circa 10 minuti fino a quando sarà disfatta. Nel frattempo lavare bene i petali delle rose, metterli in una pentola con lo zucchero e cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti. Se necessario, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere ancora per un'ora e mezza. A metà cottura unire i due cucchiari di aceto. A fine cottura se i petali rimanessero ancora interi si può frullare il tutto con il mixer ad immersione ed a piacere, per dare più consistenza, si può inserire la mela renetta precedentemente cotta. Una volta inserita la mela cuocere ancora per circa 5 minuti per amalgamare i gusti. Versare la marmellata nei barattoli ancora calda e farli sterilizzare.

RÉALISATION : Laver et peler la pomme reinette, la cuire dans une petite casserole à feu doux pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle se défasse. Réserver. Laver les pétales de rose, les mettre dans une autre casserole avec le sucre et cuire à feu doux pendant environ 15 minutes. Si besoin, ajouter un verre d'eau et cuire encore pendant une heure et demie. À mi-cuisson ajouter le vinaigre. Si, à la fin de la cuisson, les pétales sont encore entiers, on peut mixer le tout. Ajouter la pomme reinette précédemment cuite pour épaissir et cuire encore pendant environ 5 minutes pour que les saveurs se mélangent bien. Verser la confiture encore chaude dans de petits pots. Stériliser.

SCIROPPO DI FIORI

SIROP DE FLEUR

Da un'idea di / Sur une idée de **ROSANNA DIMITA**
(CREAM-Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes)

INGREDIENTI - INGRÉDIENTS

1 l di acqua, 500 g di zucchero, 1 cucchiaino di
succo di limone, 100 g di *Salvia elegans* o *Tagetes*
lemmonii

*1 l d'eau, 500 g de sucre, 1 cuillère à café de jus
de citron, 100 g de Salvia elegans ou Tagetes
lemmonii*

PROCEDIMENTO: Portare l'acqua a ebollizione con i fiori, allontanare dal fuoco e lasciare i fiori in infusione per 10 minuti. Filtrare, aggiungere lo zucchero e limone e rimettere sul fuoco basso fino a quando tutto lo zucchero si sarà sciolto. Imbottigliare. Lo sciroppo può essere utilizzato come alternativa al caffè nel tiramisù.

RÉALISATION : Porter l'eau à ébullition avec les fleurs, retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Filtrer, ajouter le sucre et le citron et chauffé à feu doux jusqu'à ce que tout le sucre ait fondu. Mettre en bouteille. Ces sirops peuvent être utilisés pour remplacer le café dans le tiramisù.





SFERA

DI MANDORLE ALL'ESSENZA DI ROSA,
MARMELLATA DI ROSE, COULIS DE
LAMPONI, MIRTILLI FRESCHI E FIORI
DI SALVIA ALL'ANANAS



*BOULE D'AMANDES À
L'ESSENCE DE ROSE,
CONFITURE DE ROSE,
COULIS DE FRAMBOISE,
MYRTILLES FRAICHES
ET FLEURS DE SAUGE
ANANAS*

Una ricetta di / Une recette de

**Erica MAGGIORA &
Camilla ZUCCHERI**

Villa La Maggiorana - Rivoli (TO)

INGREDIENTI - INGRÉDIENTS (6-8 pers.)

150 g di farina, 150 g di burro, 190 g di mandorle bianche con la buccia, 100 g di zucchero, 3 uova, 2 cucchiaini di lievito, 2 cucchiari di sciroppo alle rose naturale, mirtilli, lamponi, sciroppo di lamponi, marmellata di rose (vedi pag. 29)

150 g de farine, 150 g de beurre, 190 g d'amandes blanches avec la peau, 100 g de sucre, 3 œufs, 2 cuillères à café de levure, 2 cuillères à soupe de sirop de rose nature, myrtilles, sirop de framboise, confiture de rose (voir p29)

**FIORI DELLA RICETTA
FLEURS DE LA RECETTE**

Rosa spp., Salvia elegans



PROCEDIMENTO... Per le sfere di mandorle all'essenza di rosa, sminuzzare il burro in una ciotola, unire lo zucchero e lavorare i due ingredienti fino a quando l'impasto non risulterà cremoso. Aggiungere quindi le uova, un pizzico di sale, la farina di mandorle e lo sciroppo alle rose. Amalgamare bene gli ingredienti. Imburrare ed infarinare gli stampi da forno a forma di semisfere e riempirli quasi fino all'orlo con l'impasto. Cuocere in forno a 170°C per circa 20 minuti. Sforare, togliere dagli stampi, capovolgere e disporre su un raffredda torte. Quando le semi sfere saranno fredde livellarle con un coltello per ottenere una superficie piana.

Per il coulis di lamponi, sciogliere in pentola i lamponi con un cucchiaino di zucchero e passarli subito al colino per rendere omogenea la salsa.

IMPIATTAMENTO... Prendere due semi sfere, spalmare una metà con la marmellata di rose e adagiarvi sopra la seconda metà a realizzare una sfera. Spennellare tutta la parte esterna della sfera con la marmellata di rose per poi delicatamente disporre i petali freschi su di essa. Posizionarla sul piatto di portata prescelto e completare decorando nel senso della lunghezza del piatto con mirtili freschi, la marmellata di rose, il coulis di lamponi, boccioli di rose piccoli, fiori della salvia all'ananas e alcune mandorle sfilettate.

RÉALISATION... Pour les boules d'amandes à l'essence de rose, dans un saladier, couper le beurre en petits morceaux et le mélanger avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Ajouter les œufs, une pincée de sel, la farine d'amande et le sirop de rose. Bien délayer tous les ingrédients. Beurrer et fariner les moules demi-sphère et les remplir presque jusqu'au bord avec la pâte. Cuire au four à 170°C pendant environ 20 minutes. Sortir les moules du four, démouler, renverser et placer les demi-sphères d'amandes sur une grille de refroidissement. Lorsqu'elles ont refroidi, les niveler avec un couteau pour obtenir une surface plane.

Pour le coulis de framboise, cuire les framboises dans une casserole avec une cuillère à soupe de sucre et les passer au tamis pour rendre la sauce homogène.

DRESSAGE... Étaler la confiture de roses sur une demi-sphères et fermer avec l'autre. Badigeonner la surface externe de la sphère avec de la confiture de rose et la recouvrir délicatement avec les pétales de rose. Déposer la boule sur l'assiette et décorer dans le sens de la longueur avec quelques myrtilles, la confiture de rose, le coulis de framboise, quelques boutons de rose, les fleurs de sauge ananas et quelques amandes effilées.

« Le mie lezioni di cucina sono caratterizzate da una raffinata cura del dettaglio e dall'accostamento cromatico dei colori. Ma la mia più grande passione è l'utilizzo dei fiori eduli che mi permettono di esprimere nei piatti il mio amore per le piante, il giardino e i fiori. I fiori eduli inoltre regalano gusti, colori e sapori particolari e naturali. »

« En cuisine, j'apporte une grande attention au détail, et, notamment, à la combinaison des couleurs des ingrédients. C'est pourquoi les fleurs comestibles me passionnent. D'autant que cette passion en rejoint une autre : celle que j'ai pour la terre, les plantes, le jardin. En utilisant les fleurs comestibles en cuisine, je peux ainsi insuffler cet amour de la nature à mes plats. Le résultat est remarquable : un festival de couleurs et de saveurs à la fois originales et authentiques ! »

