



Uma feijoada à francesa

Um cantinho parisiense no coração dos Jardins, em São Paulo. Na Brasserie Paulistta, charmoso restaurante de Henrique Michalany, o cardápio é uma boa mescla entre a clássica e a nova cozinha francesa. Um dos destaques, que o chef não poderia deixar de fora é o tradicional cassoulet, receita que podemos chamar de "D2feijoada francesa"D3, um tipo de caldo de feijão branco, confit de pato e três tipos de carne de porco, bacon, lombinho e lingüiça.



Fotos Paulo Mercadante

Cassoulet

(8 porções)

Receita do chef Henrique Michalany, da Brasserie Paulistta, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

1 kg de feijão branco
300 g de bacon
3 dentes de alho
1 bouquet garni
1 cebola piqué (metade de uma cebola, coloque 3 cravos e 1 folha de louro)
4 porções de confit de pato
750 g de carne de porco (lombinho)
40 cm de lingüiça de porco
Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 Coloque o feijão em uma panela grande, cubra com água e leve à ebulição por 5 minutos; escorra a água e recubra-o novamente com água morna. 2 Junte o bacon picado grosseiramente, o alho, o bouquet garni e a cebola piqué. Reduza durante 1 hora. O feijão deverá estar cozido, mas ainda um pouco firme. 3 Coloque as porções de confit em uma grande panela e faça derreter a gordura; reserve os pedaços de pato. 4 Salteie a carne de porco em pedaços na gordura do pato. 5 Faça o mesmo com a lingüiça. 6 Una em uma panela, o confit, a lingüiça, a carne de porco e todos os elementos que acompanham o feijão branco. 7 Coloque a panela no forno a 160 °C durante 1 hora; assim que uma crosta dourada se formar na superfície do cassoulet, tire-a do forno e sirva bem quente.

Carne Suína
Brasileira