

PASTÍS DE COLIFLOR I CEBA

CARAMEL·LITZADA

Ingredients per la pasta

250 g de farina
1 culleradeta de sal
125 g de mantega
1 ou batut
Aigua



Preparació de la pasta

Tamisa la farina dins un bol i afegeix-hi la sal. Incorpora-hi la mantega i ves remenant fins que la mescla pareixi pa ratllat. Afegeix-hi l'ou a poc a poc i continua remenant fins que quedi tot ben integrat. Si la pasta et queda forta, afegeix-hi un poc d'aigua. Pasta-la fins formar una bolla i embolica-la amb paper *film*. Fica-la dins la gelera uns 30 minuts.

Pasta-la damunt una superfície amb farina i cobreix un motllo rodó i profund prèviament greixat. Punya-la tota amb una forqueta i col·loca-hi paper de forn i ciurons per damunt. Cou la pasta a 200 °C uns 15 minuts, retira el paper i els ciurons i torna-la a ficar al forn 5 minuts més. Deixa-la refredar.

Ingredients pel farcit

400 g de branquetes de coliflor
3 cullerades d'oli
Sal i pebre
1 ceba grossa tallada en *juliana*
2 ous
200 g de formatge mascarpone
110 ml de nata per muntar
Una pisca de nou moscada
225 g de formatge (*gruyer* o tendre) ratllat
75 g de formatge parmesà ratllat
Farigola picada

Preparació del farcit

Salpebra la coliflor, banya-la amb una cullerada d'oli i cou-la a 200°C durant 20 minuts, donant-li la volta a la mitat de temps. Quan hagi refredat, talla les branquetes en trossets petits.

Posa la resta d'oli dins una pella i cuina-hi la ceba a foc molt baix fins que caramel·litzi. Deixa que refredi.

Muntatge

Col·loca la coliflor i la ceba damunt la pasta. Mescla els ous, el mascarpone, la nata i la nou moscada. Afegeix-hi el formatge i el pebre bo al gust. Aboca la mescla sobre la pasta i escampa-hi el parmesà i la farigola. Cou el pastís durant 35-40 minuts a 200°C. Apaga el forn i obre una mica la porta, i deixa'l dedins uns 10 minuts per tal de que acabi de quallar. Després, treu-lo i deixa refredar per complet. Aquest pastís quasi que m'agrada més fet del dia abans.

