

Receptes clàssiques: Ous Villeroy

A més del Duc de Villeroy, molts personatges històrics han 'cedit' el seu nom a elaboracions

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

La salsa Villeroy (vileruá) és semblant a la beixamel i s'usa per cobrir aliments que seran arrebossats o fregits. Aquesta salsa es classifica dins el grup de salses blanques i calentes. Es tracta d'una salsa francesa que va inventar el cuiner del duc de Villeroy, qui dóna nom a la recepta. Es prepara lligant la salsa beixamel (feta amb mantega i fongs) amb rovells d'ou amb llet (a vegades blancs d'ou). I ha de quedar més espessa que la Beixamel. La idea és aconseguir un arrebossat sucós, cruixent per fora i molt cremós per dintre.

Una altra salsa semblant a la Villeroy i també derivada de la beixamel és la Mornay, però aquesta també porta formatge apart del ous (en aquest cas sempre rovells).

François de Neufville, Duc de Villeroy

Fou el cuiner del Duc qui va crear aquesta salsa i li va posar el nom del Duc ja que era un cosa habitual a l'època per donar coba a la noblesa (segles XVII i XVIII). Però la salsa va caure prest a l'oblit ja que amb l'aparició de la revolucionària *nouvelle cuisine*, moviment pel qual l'atractiu d'una preparació culinària residia en el seu impacte visual i en l'estimulació dels sentits, destacant el de la vista, la salsa Villeroy va quedar relegada a un segon pla.

Visualment no era molt atractiva i, si a això li sumem els comentaris d'Auguste Escoffier, ja queda tot dit. Les seves crítiques es basaven en les propietats hipercalòriques que presentava la salsa, la seva textura poc delicada i densa, i la seva finalitat, ja que la varen considerar com una salsa útil per a encobrir productes de baixa qualitat.

Sigui com sigui, es pot afirmar que la



'mala fama' de la salsa no té raó d'esser i que ens ofereix unes textures ben especials per a les seves diverses aplicacions culinàries. Com a curiositat la famosa marca actual de porcellana Villeroy & Boch pertany a la estirp d'aquesta gustosa història.



CUINA DE TEMPORADA:

A part del Duc de Villeroy, molts de personatges històrics han 'cedit' el seu nom a elaboracions gastronòmiques:

● Louis de Béchamel (1630-1705), marquès de Nointel i cuiner de Louis XIV; fou el creador de la coneguda salsa.

● George Bizet va guanyar el concurs organitzat per Offenbach al compondre la música d'una opereta titulada *Le Docteur Miracle*. Com era habitual a l'època aquestes peces tenien trames senzills. El jove capità Silvio i Laurette, filla de Batlle de Pàdua estan enamorats. El pare de la noia s'oposa al seu matrimoni, de manera que Silvio es veu obligat a entrar a la casa de l'alcalde amb diferents disfresses. El bell militar es disfressa com un nou servidor, Pasquin. Encarregat de preparar el dinar, presenta una

truita que es revelarà com incommestible (quartet «Voici l'omelette»). El batlle tem haver estat enverinat per Pasquin / Silvio i fa que cridin al doctor Miracle. Aquest, que novament no és altre sinó Silvio, «salva» al pare de Laurette a canvi de la mà de la noia. D'aquí l'omelette de Bizet (la truita de Bizet).

● Vittore Carpacció (pintor Venecià del S.XV). Si bé l'origen exacte del plat s'ignora, se sol afirmar que a mitjan el segle XX Giuseppe Cipriani al Harry's Bar de Venècia, l'hauria preparat a petició d'una clienta i amiga, la comtessa Amalia Nani Mocenigo, a qui el seu metge li havia prescrit menjar carn crua. Per la seva semblança cromàtica amb les obres del pintor Vittore Carpacció (les seves obres es caracteritzaven per la profusió de vermell i groc) hauria estat batejat d'aquesta manera.

CUINA DE TEMPORADA:

Ous Villeroy

INGREDIENTS

● Ous de gallina o guatltera.

Per a la salsa:

- 100 grams de saïm o mantega.
- 80 grams de farina.
- 1 ceba picada.
- 1 litre de llet.
- 200 grams de bolets.
- Un blanc d'ou, sal, pebre blanc i nou moscada.

Per a l'arrebossat:

- Ou batut, farina i pa o galleta picada.
- Oli per a fregir.

ELABORACIÓ:

● Netejau els bolets i la ceba, i tallau-los. Posau una olla petita al foc amb la mantega, i quan estigui calenta i afegiu la ceba. Un cop ofegada, posau-hi els bolets i s'han de daurar un poc.

● Cuinar tot a foc lent uns minuts. Ara afegiu la farina i remenau fins a formar una crema espessa. Aquesta pasta s'ha de coure uns minuts també.

● Agafau la llet i afegiu-la a poc a poc a aquesta crema espessa. Mentre anau afegint la llet no heu de deixar de remenar. A mitja cocció (segon us faci ganes) podeu triturar la crema per a integrar bé els bolets i la ceba. Seguiu cuinant-ho i afegint la llet restant fins aconseguir una salsa amb consistència espessa. Per a acabar, podeu afegir-hi el blanc d'ou montat.

● Posau una olla a foc amb aigua, quan bulli afegiu-hi els ous i deixau-los coure durant 10 minuts. Posau un poc de sal i un ratxet de vinagre a l'aigua. Refredau els ous un cop passats els 10 minuts i ja se poden pelar i tallar per la meitat.

● Posau petites cullerades de salsa villaroy en una palangana i a sobre cada gota de salsa podeu dipositar mig ou. Després, cobriu-los amb una altra cullerada de salsa, donau-los forma i deixau que refredin.

● Ara, la part més delicada: s'arrebossen els ous amb ou batut i pa ratllat. Abans de fregir es pot rectificat un poc la forma perquè quedin llisos. Posau-los a la fregidora amb l'oli ben calent. Un cop fregits es poden servir amb un poc de salsa agredolça per exemple.

● Un truc: Podeu afegir algunes espècies (per exemple: all en pols, orenga, pebre vermell) a la salsa per donar-li un sabor diferent i especial.

Salsa agredolça

Damunt un caramel de sucre i vinagre deixarem reduir un poc de tomàtiga triturada. Aromatitzarem amb salsa de soja i lligarem si fa falta amb fècula de blat de moro.

