



ZENATO® ELLE

Pubblicazione: Elle

Luogo: Italia

Data: 1 settembre 2017



Sopra, l'interno di Pourquoi-Pas? con il caratteristico bancone e la pavimentazione in maioliche, firmata Patricia Urquiola. A sinistra, i tavolini esterni sono ospiti dell'elegante facciata di Palazzo Teatro Fossati.



TARTE TATIN DI POMODORINI PER 4 PERSONE

per la pasta brisée

150 g di farina 00

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

75 g di burro freddo

1 cucchiaio e $\frac{1}{2}$ di acqua fredda

per la farcia

1 cucchiaio di olio extravergine

400 g di pomodorini ciliegini

50 g di aceto di Xeres

1 mazzetto di timo

una presa di zucchero di canna
sale, pepe

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 25 minuti

Mescolare in una planetaria tutti gli ingredienti per la pasta brisée, infine aggiungere l'acqua e azionare ancora fino a ottenere un impasto omogeneo.

Su un piano da lavoro infarinato stendere la pasta a 3 mm di spessore. Disporla in una tortiera e cuocerla nel forno a 180 gradi per 15 minuti, coperta con carta da forno e cosparsa di fagioli secchi per non farla alzare. Sfnare, togliere la carta e i fagioli e infornare nuovamente per 5 minuti. Nel frattempo scaldare l'olio in una padella e saltarvi i pomodorini, precedentemente puliti, a fiamma viva per un minuto. Poi aggiungere lo zucchero e le foglioline di timo e saltare per ancora un minuto. Unire l'aceto, regolare di sale e pepe e scolarli dalla padella, tenendo da parte il sugo. Tagliarli a metà e disporli sul disco di pasta brisée già cotta. Irrorare con il sugo di pomodorini e servire.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

Per un piatto completo, disporre la tatin su un letto ricco di misticanza.

IL VINO PIÙ ADATTO

Bianco come *Lugana San Benedetto Doc*, Az. **Zenato** (Veneto), da servire a 8-10 gradi di temperatura.

POURQUOI-PAS?, IL FRANCESE DOC

La "pièce de résistance", per dirla con il menù e restare fedeli all'ispirazione, è il grande bancone con il ripiano in peltro, tipico delle vecchie brasserie, e replicato ad hoc da un artigiano francese, che troneggia all'entrata ed espone ogni mattina, secondo tradizione, il meglio del petit-déjeuner, dai croissant ai pain au chocolat, per proseguire fino a sera con le creazioni esclusive del maître pâtissier. Ma l'idea dei tre amici proprietari è in realtà quella di poter, a qualsiasi ora del giorno, ritrovarsi a Parigi, seduti nell'immane dehors o sul divanetto rosso rouge à lèvres, in studiato pendant con i manifesti di Toulouse-Lautrec alle pareti. Disquisendo di cremant con un calice di champagne. Pourquoi-Pas?, c.so Garibaldi 17, Milano; tel. 02 8053160, www.pourquoi-pas.it.



Nella saletta più interna, le lampade sono state realizzate in esclusiva da Artemide, su progetto dell'architetto Leosterio Berellini.