



Franck Dieudonné

Desde que llegó a Chile hace 18 años, este chef francés ha dado que hablar. Ha ganado el premio al mejor chef del país y ha brillado en las cocinas por donde ha pasado: desde el Ópera y el hotel Radisson, hasta La Brasserie, el restorán que tuvo por dos años en Providencia y que buscaba democratizar la cocina francesa. Y ahora, está a punto de sorprender con La Brasserie de Franck et Héctor, una apuesta de lujo junto al master sommelier Héctor Vergara. En el nuevo espacio CV Galería, en Alonso de Córdova, donde nos recibió, ya está casi todo listo para abrir sus puertas. Mientras se prepara para la gran apertura –que debería ser a mediados de diciembre– nos cocinó cuatro platos dignos de una gran celebración.

POR VALENTINA DE AGUIRRE · FOTOS PIA MELERO

TATIN DE RATATOUILLE

4 PERSONAS

- 2 zapallos italianos
- 2 berenjenas
- 1 pimentón rojo
- 1 tomate
- $\frac{1}{2}$ cebolla
- 1 diente de ajo
- Una pizca de orégano
- 4 discos de masa de hoja de 15 cm
- 30 g de azúcar
- 10 cl de vinagre balsámico
- 4 huevos pochados

Cortar en tajadas los zapallos y las berenjenas. Grillar o asar en el horno. Asar el pimentón, sacarle las pepas y pelarlo. Cortar en cubitos chicos, igual que el tomate. Sudar la cebolla y ajo (cortados muy pequeños), agregar el tomate, pimentón, orégano y cocinar por unos 10 minutos a fuego muy lento. En una olla hacer un poco de caramelo rubio con el azúcar y cortar la cocción con el vinagre.

Disponer el caramelo al fondo de unos moldes de tartaleta, montar las tajadas de verduras en forma de abanico encima, aliñar con sal y pimienta, cubrir con el disco de masa de hoja y hornear por unos 30 min a 170° C. Desmoldar al revés, dejando la masa abajo, y poner el huevo poché encima. Terminar con la salsa de tomates alrededor.

TOSTADA CON SALMON MARINADO

4 PERSONAS

- 460 g de salmón, limpio
- 75 g de azúcar
- 22,5 g de sal
- 10 g de horseradish (rábano picante)
- 12 g de pimienta
- 12 g de semillas de cilantro
- 1 huevo
- 2 limones
- 4 láminas de pan de molde integral
- 50 g de chips de papas chilotas
- Brotes y hierbas frescas para decorar

Marinar el salmón crudo con sal, pimienta, horseradish, las semillas de cilantro y azúcar, por mínimo 1 día.

Hacer una mayonesa con el limón y su ralladura. Cortar el salmón en láminas delgadas, montarlo sobre el pan de molde tostado y decorar con un poco de mayonesa, papas chips y brotes a gusto.

MEDALLON DE FILETE CON FOIE-GRAS Y PURÉ ALIGOT

4 PERSONAS

- 8 medallones de filete (de unos 80 g cada uno)
- 4 láminas de foie gras de 30 g
- 100 g de panko
- 30 g de quinoa cruda
- 2 huevos
- 100 g de harina
- 1 l de papa
- 150 g de queso mantecoso maduro o gruyere
- 50 g de mantequilla
- Sal y pimienta
- Aceite para freír
- 50 g de salsa española

Sellar los medallones por ambos lados, sólo para darle un toque de color.

Apanar los medallones de filete y la lámina de foie gras con una mezcla de panko y quinoa.

Cocer las papas para hacer un puré. Cuando esté listo, moler en caliente y agregar el queso rallado, la mantequilla, la sal y la pimienta.

Freír los medallones en un sartén con 1 cm de aceite por ambos lados, y después los foie gras.

Calentar la salsa y montar el plato poniendo el puré abajo, los medallones encima y los hilos de salsa alrededor.

PARA LA MASA SABLÉ

- 115 g de mantequilla
- 70 g de azúcar
- 160 g de harina
- 30 g de huevo
- 30 g de cacao en polvo

PARA EL CARAMELO SALADO

- 100 g de azúcar
- 40 g de agua
- 5 g de sal
- 30 g de mantequilla
- 80 g de crema

PARA EL NAMELAKA DE CHOCOLATE

- 265 g de chocolate de leche
- 200 g de leche
- 10 g de glucosa
- 2,5 láminas de colapez
- 500 g de crema

PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE

- 80 g de chocolate 63% cacao
- 80 g de crema hervida

NAMELAKA DE CHOCOLATE CARIBE

8 PERSONAS

Para la masa sablé, mezclar todos los ingredientes y dejar en el refrigerador por 30 minutos. Estirar con un uslero, cortar y cocinar a 160° C por 10 minutos.

Hacer un caramelo base con el azúcar y el agua. Al tomar color, y cuando llegue a los 190° C, agregar la mantequilla, luego la crema y batir. Agregar sal y reservar.

Para el namelaka, fundir el chocolate. Aparte, hervir la leche y la glucosa y agregar la gelatina

previamente hidratada. Verter de a poco sobre el chocolate y agregar crema fría. Mezclar bien. Para el ganache, derretir el chocolate y mezclar con la crema hervida, agregar la crema fría de golpe y refrigerar. Batir hasta que quede aireado y reservar.

Para el montaje, poner primero la masa sablé, encima la namelaka, luego el ganache y para terminar, el caramelo salado. ■



TOSTADA CON
SALMON MARINADO.



MEDALLON DE FILETE CON
FOIE-GRAS Y PUREE ALIGOT.



NAMELAKA DE
CHOCOLATE CARIBE.