

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST

GASTRONOMIE FRANCAISE

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



Le chic!

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁRCIUS 13.

TAPENADE ANCSÓVIVAL

100g kimagozott fekete olíva
100g filézett szardella
100g kapribogyó
10cl olívaolaj
1 fél kk. mustár

Finoman távolítsa el a szardellák szálkáit. Egy mozsárban, vagy botmixer segítségével pürésítse le a darabolt feketeolívát a szardellával. Adja hozzá a mustárt és a kapribogyót. Dolgozza össze amíg homogén, sima krémet nem kap. Tegye hozzá az olívaolajat fokozatosan adagolva, mint a majonéz elkészítésekor.

Kis tálkába, előételnek tálalja kíséretként meleg pirítóssal vagy grillezett kenyérszeletekkel.

TAPENADE

100 g d'olives noires dénoyautées
100 g de filets d'anchois
100 g de câpres
10 cl d'huile d'olive
1 demi-cuillerée à café de moutarde



Débarrassez soigneusement les filets d'anchois de leurs arêtes. Dans un mortier, pilez les olives noires avec les filets d'anchois. Ajoutez-y la moutarde et les câpres. Travaillez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Incorporez-y l'huile d'olive, en filet, en faisant monter la préparation comme dans le cas d'une sauce mayonnaise.

Servez la tapenade dans une coupelle, en entrée, avec des toasts chauds ou des tranches de pain grillées en accompagnement.

KONYAKOS PIRÍTOTT GARNÉLA

200g friss garnéla
1dl olívaolaj
1dl cognac
1csipetnyi cayenne bors
1 ág kakukkfű
só, bors



Tegye a rákokcskákat egy salátástálba: izesítse sóval, frissen őrölt borssal, és egy csipetnyi cayenni borssal, majd szórja meg a morzsolt kakukkfűvel.

Melegítsen olajat egy serpenyőben, amikor füstölni kezd, dobja rá a garnélát, hirtelen, nagy lángon pirítsa meg, majd öntse le a cognac-kal és flambírozza. Még melegen, egy kis mesclunnel tálaljuk !

CREVETTES SAUTÉES

200 g de crevettes vivantes
1 dl d'huile d'olive
1 dl de cognac
1 pincée de poivre de Cayenne
1 branche de thym
sel et poivre

Mettez les crevettes dans un saladier ; assaisonnez-les avec du sel, du poivre frais moulu et 1 pincée de poivre de Cayenne ; saupoudrez-les de thym émiété.

Faites chauffer l'huile dans une poêle ; lorsqu'elle commence à fumer, jetez-y les crevettes, faites-les sauter rapidement à feu vif puis arrosez-les avec le cognac et faites flamber. Servez immédiatement les crevettes encore chaudes; elles seront des amuse-bouche délicieux pour l'apéritif

MEDVEHAGYMÁS CUKKINI LEVES

1kg cukkini
2 salotta
500g érett paradicsom
1 gerezd fokhagyma
0,5l szárnyas alaplé
10 cl tejszín
10 dkg medvehagyma
só
bors



Olívaolajban futtassa meg a hagymát, a cukkinit és a kis kockákra darabolt paradicsomot. Öntse fel 1 liter vízzel és az alaplével forralja össze. Körülbelül 20 perc főzés után turmixolja össze a levest, adja hozzá a tejszínt, sózza, borsozza.

Tálaláskor adja hozzá a finoman szeletelt medvehagymát.

SOUPE DE COURGETTES AIL DES OURS

1 kg; de courgettes
2 échalotes
500gr de tomates bien mûres
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de volaille
10 cl de crème fraîche
2 c à s ail des ours
sel
poivre

Faites revenir dans l'huile d'olive les échalotes hachées, ainsi que les courgettes et les tomates détaillées en petits dés. Couvrez de 1 litre d'eau et portez à ébullition avec le cube de bouillon. Après 20 minutes environ de cuisson, mixez la soupe, ajoutez la crème, salez et poivrez. Au moment de servir, ajoutez l'ail des ours finement ciselé.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁRCIUS 13.

SOT L'Y LAISSE FEHÉRBOROS SZÓSZBAN TAGLIATELLÉVEL

80 dkg csirkegyöngy
250 g garnéla
15 dkg kakastaréj
10 dkg sárgarépa
250 dkg lardon
0,2 g lecitin
15 dkg fehéragyma
1 gerezd fokhagyma
2 dl fehérbor
2 ek. petrezselyem
3 dl borjú mártás
35 dkg vaj
2 tk. rozmaring
2 kk. cayenne bors
só
bors
baberlevél
szegfűszeg
500g tagliatelle



SOT L'Y LAISSE SAUCE AU VIN BLANC AVEC TAGLIATELLE

80dkg sot l'y laisse
250g scampi
15dkg crete de coq
15 dkg carotte
10 dkg lardon
0,2 g lecitin
15 dkg oignon
1 segment ail
2 dl vin blanc
2 ek. persil
3 dl veau sauce
35 dkg beurre
2 tk. romarin
2 kk. cayenne poivre
sel
poivre
baberlevél
clou de girofle
500g tagliatelle

Vizben és fehérborban főzze meg a kakastaréjt a répával, az aprított hagymával és fokhagymával. Adja hozzá a babérlevelet, majd 1 óra múlva csepegtesse le és tegye félre. Ezalatt a szalonnát tegye fel főni 1 dl fehérborral és 1l vízzel, és kezdje el lefőzni róla a ráöntött folyadékot. Mikor már csak 2 dl körül maradt a folyadékból, hagyja kihűlni és adja hozzá a lecitint. Sózza, borsozza a csirkegyöngyöt, vajon pirítsa meg, adja hozzá a salotthagymát, a maradék fokhagymát, a rozmaringot, a fehérbort, a krémet és a borjúmártást. Adja hozzá a kakastaréjt és a garnélát és hagyja elfőni egy kicsit. Ha megfőtt, az egészet szűrje át, és tartsa melegen. Javítsa fel a szószot a maradék vaj, petrezselyem, cayenne bors, só és cukor felhasználásával. Tálalja a ragut mélytányérba, tetejére a szalonnás krémet, mellé a tagliatelle-t.

Cuire dans de l'eau et du vin blanc les cretes de coq avec les carottes oignons couper en morceau et l'ail. Ajoute des feuilles de laurier. Et laisser cuire environ 1 heures apres cuisson egouter et resever. Pendant ce temps la mettre le lard avec 0,100l de vin blanc et 1 liter d'eau a reduire quand vous avait a peut pret 0,250l de ce liquide laisser refroidir et ajoute la lecitine. Salé et poivré les sot l'y laisse les faire revenir dans du beurre et ajouter de l'echalotte le reste d'ail et le romarin le vin blanc la creme et le jus de veau ajouté les cretes de coq et les gambas et laisser reduire en fin de cuisson passer le tous dans un chinois etamine et reserver aux chaud la rectifier l'assaisonnement de cette sauce en ajoutent le reste de beurre le persil et le poivre de cayenne et du sel et sucre. Dresser le ragout dans une assiette creuse la mousse de lard sur le dessus et les tagliatelles a part.

RUMOS FLAMBÍROZOTT BÉBI BANÁN

4 bébi banán
50g vaj
1 kk. őrölt fahéj
5cl barnarum
5cl orgeat szirup
20 gr darált mandula
30 gr szeletelt mandula
50 gr porcukor
¼ liter vaníliás fagyalt



4 bananes
50 gr de beurre
1 c. à café de cannelle (en poudre)
5 cl de rhum brun
5 cl de sirop d'orgeat
20 gr d'amandes en poudre
30 gr d'amandes effilées
50 gr de sucre en poudre
1/4 litre de glace à la vanille

Pucolja meg a banánt és hosszában vágja ketté. Serpenyőben melegítse meg a vajat, hirtelen forgassa meg benne a felezett banánokat, szórja meg a fahéjjal, cukorral és a mandulával.

Hagyja karamellizálódni a banánokat, majd öntse le a rummal, hagyja flambírozódni. Adja hozzá az orgeat szirupot és főzze 30 másodpercig. Pirított mandulával megszórva, 1-1 gombóc vaníliafagyival tálalja.

Epluchez et coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur. Faites chauffer le beurre dans une poêle, saisissez rapidement les 1/2 bananes, saupoudrez-les avec la cannelle, le sucre et la poudre d'amandes.

Laissez caraméliser les bananes 1 min de chaque coté, arrosez avec le rhum, laissez flamber, ajoutez le sirop d'orgeat et faites cuire 30 secondes, servez aussitôt les bananes bien chaudes dans des calottes, parsemez d'amandes effilées que vous aurez grillées puis mettez une boule de glace vanille.

BOROK / VINS



Juhász
Paptag Rosé
2007



Zempléni
Sauvignon Blanc
2006

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.

2008. MÁRCIUS 13.

Boros poharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia



fűszereket használ.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu