

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



Le chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.

2008. MÁJUS 29.

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST GASTRONOMIE FRANCAISE

ZÖLDALMÁS VÍZITORMA KRÉMLEVES

1 szép csomag vízitorma
3 közepes burgonya
1 salotthagyma
1 ág kakukkfű
1 ek. vaj
1 l alaplé (vagy több, a vízitorma mennyiségétől függően)
2 zöldalma
1 kg baromficsont
1 sárgarépa
1 fehéragyma
¼ liter fehérbor
1 gerezd fokhagyma
1 fej frisé
1 doboz csíra keverék
1 csomag turbolya
2 babérlevél
1 doboz crème fraîche
só
bors
1 tálka vaj
argan olaj



CREME DE CRESSON ET POMME VERTE

1 belle botte de cresson
3 pommes de terres moyennes
1 échalote
1 belle branche de thym
1 cuillère à soupe de beurre
1 litre de bouillon (ou plus selon la quantité de cresson)
2 pommes verte
1 kg d os de volaille
1 carotte
1oignon
1/4 l de vin blanc
1 gousse d ail
1 tete de frissé jaune
1 sakoura mix
1 botte de cerfeuille
2 feuille de laurier
1 pot de creme fraiche
sel
poivre
1 plaque de beurre
huile d argan

A csirkealaplé elkészítése: tegyük a csirkecsontokat egy lábasba, adjuk hozzá a hagymát, a fokhagymát, a sárgarépát, egy kis kakukkfűvet, a fehérbort, a babérlevelet, vizet és hagyjuk főni 3 órán át. Ha kész, hagyjuk kihűlni, szűrjük le és tegyük félre. Olvasszuk meg a vaját és futtassuk meg rajta a salotthagymát, majd ha üvegesre pirult, adjuk hozzá a krumplit és egy almát, majd öntsük fel a kész alaplével, adjuk hozzá a crème fraîche-et, a kakukkfűvet, és hagyjuk főni kb. 40 percig. A főzés végén adjuk hozzá a vízitormát és turmixoljuk át, sózzuk, borsozzuk és adjuk hozzá a maradék vaját. A másik almát kockázzuk fel dekorációnak. Melegen találjuk a levest, almakockákkal egy kis salátával, csírákkal, turbolyával és argan olajjal a tetején.

Confections du bouillon de volaille: Dans une casserole metre les os de volaille, l oignon, l ail, la carotte un peu de thym le vin blanc, Feuille de laurier ajouter l eau a hauteur et laisser mijoter pendant 3 h . Laisser refroidir, passer le tous aux chinois et etamine et reserver. Faire fondre le beurre et suer les echalotte finement hacher, ajouter les pommes de terre une pomme verte couper en dés moullier a hauteur avec le bouillon de volaille, la creme fraiche, du thym et laisser cuire a peux pret 40 minutes en fin de cuisson ajouter le cresson et mixer le tous, saler et poivre et ajouter le reste de beurre et mixer a nouveau. L autre pomme couper la en dés regulier pour la decoration. Servire la soupe tiede et ajouter les dés de pomme avec un peux de frissé jaune sakoura mix cerfeuille et éventuellement un peux d huile d argan.

SZENT BORJÚFILÉ FÁVABAB RAVIOLIVAL

800 g borjúfilé
4 db Szt. Jakab kagyló
350 g fávabab
250 g vaj
1 kg borjúcsont
100g fehéragyma
50 g fokhagyma
2 ág kakukkfű
1 ág rozsmaring
só
bors
250 g sertészsír
50g cukor
20 ml olívaolaj
2 g Citrac
1 g Algin
5 g Calcic



FILET DE VEAU SAINT E FÉVE RAVIOLIS

800 g Filet de filet de veau
4 pieces saint jacque
350 g Féve
250 g de beurre
1 kg d os de veau
100 g d oignon
50 g d ail
2 branche de thym
1 branche de romarin
sel
poivre
250 g Cayenne de porc
50 g Sucre
20 ml Huile d olives
2 g Citrac
1 g Algin
5 g Calcic

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



Le chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁJUS 29.

A borjú alaplé elkészítése: tegyük a csontokat egy tejsibe és hagyjuk barnulni őket a sütőben 2 órán át, 180 fokon. Miután megszikkadtak, tegyük a csontokat egy lábasba és öntsük fel vízzel, tegyük bele a hagymát, a fokhagymát, a kakukkfűvet, a rozmarinot és hagyjuk főni 5 órán át. Ha kész, hagyjuk kihűlni, majd kanalazzuk le a zsírt a tetejéről. Egy serpenyőbe tegyük bele a vaját és az olajat, forraljuk fel majd süssük le rajta a borjú mindkét oldalát. Adjuk hozzá a maradék kakukkfűvet, fokhagymát és rozmarinot, majd tegyük 120 fokos melegített sütőbe 10 percre, majd miután kivettük csomagoljuk be alufóliába, és hagyjuk összeérni 5 percen át. Ezalatt gyorsan főzzük meg a kagylókat, egy kevés futtatott vajon, amit alaplével engedünk fel. Majd vegyük ki a kagylót, sózzuk, borsozzuk, cukrozzuk és adjuk hozzá a fávabab felét.

Raviolik elkészítése: 250 g fávababot főzzünk vízben 1 órán át, majd turmixoljuk le. Adjuk hozzá az Algint, hagyjuk kihűlni, majd újra forraljuk fel majd adjuk hozzá a Citrac-ot, és hagyjuk újra kihűlni. A Calcic-ot keverjük bele egy liter hideg vízbe, majd egy kanál segítségével készítsük el a raviolikat.

CITRUSOS TARTLETT

300 g liszt
200g narancs
200g grapefruit
250g cukor
6 tojas
100g lime
100g kumkvat
100g mandarin
1 limelevél
200 ml tejszín
100g őrölt mandula
2 ml mandulaesszencia
100g citrom
50ml tej
1 rúd vanília
só

Keverjük át a vaját, míg krémes nem lesz, majd adjuk hozzá a sót, a cukrot, tojássárgáját és a tejet, majd folyamatos kevergetés mellett óvatosan adjuk hozzá a lisztet és a citromlevet is. Addig keverjük, míg össze nem áll a tésztánk, majd tegyük felre pihenni minimum két órára a hűtőszekrénybe. A krém elkészítése: forraljuk fel a tejszínt a félbevágott vaníliával. Egy edényben keverjük össze a lisztet, a cukrot egy csipet sót, adjuk hozzá a vaját, 2 tojást és három tojássárgáját, majd keverjük el alaposan. Óvatosan öntsük hozzá a tűzön forró tejszínhez. Apránként adjuk hozzá a tejszínhez a vaját, a mandula port és a mandula esszenciát. keverjük össze alaposan, vegyük ki a vaníliarudakat és öntsük bele egy tálba. Takarjuk le fóliával, nehogy hűlés közben bebőrösödjön a teteje. A grapefruitot, a narancsot, a citromot és a mandarinokat pucoljuk meg, filézzük ki és tegyük félre. A tésztát formákba töltjük, és 180 fokon, 10 percen át sütjük. Ha kész, hagyjuk kihűlni, majd töltsük meg a krémmel és dekoráljuk a gyümölcsökkel.



TARTE AUX AGRUME ET FRANGIPANE

300 g Farine
200 g Orange
200 g Pemplemousse
250 g Sucre
Oeufs 6 pieces
100 g Lime
100 g Conquatte
100 g Mandarine
Feuille de citronnier pm
200 ml Creme
100 g Amande en poudre
2 ml Essence d amende
100g Citron
50ml Lait
1 gousse de vanille
sel

Malaxez le beurre pour lui donner la consistance d'une pommade puis, ajoutez le sel, le sucre le jaune d'oeuf et le lait tout en continuant de remuer votre préparation incorporez la farine et le zeste de citron sans cesser de mélanger formez une boule de pâte, en pétrissant le moins possible laissez reposer, au moins 2 heures, au réfrigérateur avant utilisation. Pour la creme frangipan. Pendant ce temps, dans une casserole portez à ébullition la creme avec la gousse de vanille fendue en 2. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre, 1 pincée de sel. Ajoutez 2 oeufs et 3 jaunes d'oeufs et mélangez bien. Versez peu à peu la creme sur la préparation et remettez dans la casserole. Portez à ébullition sur feu modéré sans cesser de remuer. Hors du feu, ajoutez le beurre et les amandes en poudre et l'essence. Mélangez bien, ôtez la gousse de vanille et versez dans un saladier. Recouvrez d'un film alimentaire afin que la surface ne durcisse pas en refroidissant.

Aux sujet du pemplemousse de l'orange du citron vert et de la mandarine les tailler en supremes et les réserver aux fruits. Piquer les conquatte et les confire dans un sirop avec des épices pendant 1 heure. Dresse et servir.

Fond de veau: Mettre les os dans une plaque et laisser cuire au four pendant 2 h à 180 degré.

Après coloration dégraisser et mettre les os colorer dans une casserole, mouiller avec de l'eau à hauteur ajouter l'oignon, l'ail, thym et le romarin et laisser mijoter pendant 5 h laisser refroidir et réserver au frais. Parer le filet de veau et emballer le dans du papier film très très serré et le cuire au four à vapeur pendant 3 minutes, le retire et laisser le refroidir. Enlever le film et réserver le. Dans une poêle mettre le beurre et l'huile d'olive à chauffer, colorer le filet de veau de chaque côté. Mettre le reste de thym de romarin et d'ail et enfourner pour finir la cuisson à 120 degré pendant 10 min, le retirer du four et l'emballer dans un papier aluminium pendant 5 min. Pendant ce temps poeler les saintes jacques très vite dans du beurre mouiller avec le fond de veau, et retire les saintes jacques et laisser réduire saler poivre et sucre ajouter les fèves décortiquées. Raviolis: Prendre 250 gr de fèves les mixer en ajoutant de l'eau chauffer cette préparation à 60 degré ajouter l'ail fouetté et laisser refroidir et chauffer à nouveau à 60 degré et ajouter le citrac et laisser à nouveau refroidir mettre le calcic dans 1 litre d'eau et laisser pendant 5 min ce dissoudre et formet vos raviolis et rincer les. Rassembler le tout et servir.

BOROK / VINS



Bellefon
Cuvée des Moines
Brut Rosé
Franciaország



Santenay
Clos Genêts
2005, Franciaország



Schlumberger
Pinot Gris
2002, Franciaország

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁJUS 29.

Borospoharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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