

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

maitre cuisine
 mesterszakács

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.
 2009. FEBRUÁR 14.

HAGYMATORTA

(6 személyre)

1kg hagyma
 300g füstölt lardon
 4 egész tojás + 2 tojás sárgája
 300g crème fraîche
 1dl tej
 80g liszt
 3 ek. olívaolaj
 3 csipet szerecsendió
 só, bors
 A tésztához:
 500g liszt + 50g
 2 tojás sárgája
 250g vaj
 só

Egy nagy tálban keverje össze az 500g lisztet a felolvasztott vajjal és 3 csipet sóval, dolgozza úgy össze, hogy grízszerűvé váljon a massa. Ezután keverje bele a tojássárgákat, és ha szükséges néhány kanál hideg vizet. Addig gyúrja a tésztát, amíg egyenletesen simává válik, majd pihentesse letakarva hűtőben egy óra hosszat. Tegye a felszeletelt hagymát az olívaolajjal egy mélyebb serpenyőbe, öntsön rá annyi vizet, hogy ellepje, és főzze 30 percig, amíg a leve teljesen elfő. 2 percig még pirítsa, majd hagyja kihűlni. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Nyújtsa ki a tésztát belisztezett deszkán, majd tegye a kiolajozott sütőformába úgy, hogy 3cm magas széle legyen. Villával szurkálja meg, majd süsse elő a tésztát 20 percig. Közben a tojásokat és tojások sárgáját keverje össze a crème fraîche-sel, a tejjel, a szerecsendióval, sózza és borsozza ízlés szerint. Az elősütött tésztán egyenletesen oszlassa el a hagymát és a felkockázott szalonnát, majd öntse rá a tojásos-tejes keveréket. 40 percig süsse, amíg a torta aranybarna lesz.



Préparez la pâte: Dans un saladier, pétrissez la farine, 3 pincées de sel et le beurre ramolli, en travaillant aux doigts, jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une grosse semoule. Liez-le avec les jaunes d'oeufs et au besoin 4 cuil. d'eau froide. Et de la farine. Dès que la pâte est lisse, roulez-la en boule, enveloppez-la de film étirable et réservez 1 h au réfrigérateur. Pendant ce temps, pelez les oignons et émincez-les. Mettez-les dans une sauteuse, couvrez-les d'eau. Ajoutez l'huile d'olive. Laissez-les cuire 30 minutes jusqu'à ce qu'il ne

reste plus de liquide. Faites les dorer 2 minutes, puis laissez-les refroidir. Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180°). Etalez la pâte sur le plan de travail fariné. Tapissez-en la plaque du four huilée en formant un rebord de 3 cm. Piquez-la avec une fourchette. Recouvrez le fond de haricots secs. Enfourez 20 minutes. Fouettez les oeufs entiers, les jaunes, la crème fraîche et le lait. Assaisonnez de muscade râpée. Salez et poivrez. Etalez les oignons sur le fond de tarte, débarrassé des légumes secs. répartissez les lardons, puis versez le mélange d'oeufs battus. Glissez la plaque au four et laissez cuire pendant 40 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée. Servez chaud ou tiède.

ZÖLDSÉGLEVES Á LA CHRISTOPHE

(4-6 személyre)

50g pancetta
 250g cukkini
 100g spenótlevél
 1 paradicsom
 1 fej hagyma
 1,5l sóatlan, vagy enyhén sózott zöldség alaplé
 60g polenta
 2-3 gerezd fokhagyma
 bazsalikom

Mossa meg és vágja apróra a spenótleveleket és a cukkinit. Hámozza meg a paradicsomot (ha leforrázza, és utána hideg vízbe teszi, akkor könnyen hámozható) és vágja kockára. A felaprított hagymát és szalonnát egy nagyobb edényben pirítsa meg, majd adja hozzá a paradicsomot és cukkinit is. Közepes lán-

SOUPE À LÉGUMES

(Ingrédients 4 à 6 pers)

50 gr de pancetta fumée
 250 gr de courgettes
 100 gr de feuilles d'épinard
 1 tomate
 1 oignon
 1,5 l de bouillon de légume non salé ou très peu salé*
 60 gr de polenta
 -2 ou 3 gousses d'ail
 4 c à s de basilic

Si vous utilisez une polenta précuite, il faut diminuer un peu la quantité de liquide et mettre 1,2 à 1,3 l. Laver les feuilles d'épinards et les couper en lanières. Laver et couper les courgettes en petits dés. Peler les tomates : faire bouillir de l'eau. Inciser la base des tomates et les plonger dans l'eau bouillante quelques secondes. Les sortir de l'eau chaude avec une écumoire

**Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY**

**maitre cuisine
mesterszakács**

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

**CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.**

14. FEBRUARY 2009

gon párolja 20 percig, és adja hozzá a zöldséglevet és spenótot. Kis lángon főzze további 40 percig, és fűszerezze. Öntse bele a polentát és főzze további 30 percig (előfőzött polenta esetén kevesebb ideig). Ha előfőzött polentát használ, a zöldségléből elég 1,2-1,3 litert használni. Az összetört fokhagymát és a bazsalikomot közvetlenül tálalás előtt tegye a levesbe.



et les plonger dans un saladier d'eau froide. Enlever la peau des tomates. Les épépiner et les couper en petits morceaux. Hacher l'oignon et la pancetta. Les faire revenir dans une sauteuse quelques minutes puis ajouter les morceaux de tomates et les dés de courgettes. Laisser cuire une vingtaine de minutes à feu moyen. Ajouter le bouillon et les épinards. Baisser le feu et laisser mijoter 40 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Ajouter la polenta et laisser cuire à nouveau 30 minutes. Ou moins si vous utilisez de la polenta précuite. Adaptez le temps de cuisson. Dans un mortier, piler les gousses d'ail épluchées et le basilic en pommade. L'ajouter à la soupe juste avant de servir.

SZECSUÁNI SERTÉSHÚS FRANCIÁSAN (3 személyre)

600g sertéshús
1 kk. apróra vágott fokhagyma
2 kk. frissen reszelt gyömbér
1 ek. méz
1 kk. szecsuanai bors
3 ek. szójaszósz
1 ek. friss aprított zöld koriander
2 ek. mogyoróolaj
2dl bányai apró

Vágja vékony csikokra a húst. A wokban melegítse fel az olajat, dobja rá a fokhagymát és a gyömbért, majd 30 másodpercig pirítsa. Tegye bele a húst, a mézet és a borsot, süsse 2 percig. Öntse rá a szójaszószt és az alaplevet, majd süsse további 2 percig. Szórja rá a koriandert, fűszerezze. Tálalja rizzsel.

PORC DE SICHUAN Á LA FRANCAIS (Ingrédients 3 pers)

600 g de porc (filet)
1 cuil. à café d'ail haché
2 cuil. à café de gingembre frais râpé
1 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à café de poivre de sechuan
3 cuil. à soupe de sauce soja
20 cl de fond de veau
1 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
2 cuil. à soupe d'huile d'arachide

Découpez le porc en lanières fines. Faites chauffer l'huile dans le wok, ajoutez le gingembre, l'ail, et faites revenir pendant 30 sec. Ajoutez le porc, le miel, le poivre, et faites cuire pendant 2 min. Versez la sauce soja, le fond de veau, et laissez cuire encore pendant 2 min. Rectifier l'assaisonnement et saupoudrez de coriandre. Servez avec du riz.

KRÉMKARAMELL

1 liter tej
6-8 tojás
200-250g porcukor
1 rúd vanília
Karamell:
200g cukor
0,5dl víz

Tegye a cukrot a vízzel egy edénybe, folyamatos keverés közben olvassa fel, addig, amíg aranybarna lesz. Öntse tűzálló üveg, vagy cseréptálakba a karamellt. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra. Forralja fel a tejet a kettétört vaniliarúddal, eközben keverje össze az egész tojásokat a porcukorral. A felforralt tejet öntse lassan a tojásos-cukros keverékhez, és tűz fölé, habverővel keverje simára, amíg besűrűsödik. Öntse a karamellre a vaniliakrémet. Egy mélyebb tepsi-be öntsön meleg vizet, ebbe helyezze el az üvegtálakat, így gőzfürdőben sül majd meg a puding. Süsse 30 percig, utána hagyja kihűlni. Tálalás: egy éles késsel vágja körbe a pudingot az edény szélénél, és borítsa ki egy tányérra. A krémkaramellt érdemes egy nappal fogyasztás előtt elkészíteni.



CREME CARAMEL

1 litre de lait
6 à 8 œufs
200 à 250 g de sucre
1 gousse de vanille
Caramel :
200 g de sucre
5 cl d'eau

Mette le sucre du caramel et l'eau dans une sauteuse. Cuire le sucre jusqu'à ce qu'il devienne blond. Répartir ce caramel dans 8 ramequins en verre. Préchauffer votre four à 200°C. Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux. Pendant ce temps: blanchir les œufs entiers avec le sucre en poudre. Lorsque le lait entre en ébullition, le verser sur le mélange œufs + sucre et bien remuer au fouet. Passer l'appareil au chinois étamine ou à la passoire fine. Placer les ramequins dans un plat allant au four. Remplir les moules d'appareil. Ajouter de l'eau chaude dans le plat de cuisson afin que la cuisson se fasse au bain marie. Enfourner et cuire pendant 30 minutes. Au terme de la cuisson, laisser refroidir. Dressage : Démouler les crèmes caramel froides au moment de servir. Pour cela passer la lame d'un couteau sur la paroi intérieure des ramequins et démouler sur une assiette. Il est préférable de faire les crèmes la veille ou alors le matin pour les manger le soir.

BOROK / WINES



Chateau
Langoiran
Prestige Cuvée



Dufouleur Chablis

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2009. FEBRUÁR 14.

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