

## PROVANSZI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST PROVENCAL GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### BOUCHONS AU THON - TONHALAS MINIPITE (4 főre)

180 g tonhalkonzerv  
 50 g paradicsomszós  
 60 g creme fraiche  
 90 g reszelt Gruyere vagy Emmentáli  
 30 g szétnyomott hagyma  
 4 tojás  
 só, bors  
 petrezselyem és/vagy korianderzöld

### BOUCHONS AU THON - TUNA TINY CAKES (serves 4)

180gr tuna in can  
 50gr tomato pasta  
 60gr crème fraîche  
 90gr ground Gruyère or Emmental cheese  
 30gr crushed onions  
 4 eggs  
 Salt, pepper  
 Parsley and/or coriander

Törjük össze a tonhalat, majd keverjük össze a többi hozzávalóval addig, amíg sima állagot kapunk. Töltsük bele a krémet szilikon formákba, majd 160 fokos sütőben kb. 20 percen át süssük.



Crush the tuna and mix it with the ingredients until everything is smooth. Fill up the tiny silicone moulds. Bake it in the oven at 160° for +/- 20 minutes depending on the size of the mould.

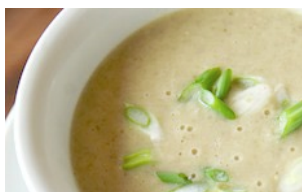
### MUSTÁR KRÉMLEVES (4 főre)

1 liter csirke-, vagy zöldség alaplé  
 125 ml crème fraiche  
 2 ek. mustár, melyben egész mustármagok vannak  
 125 g krémsajt  
 4 ek. kukoricaliszt  
 1 zöldhagyma  
 só, bors

### MUSTARD SOUP (serves 4)

1 litre chicken or vegetable broth  
 125 ml (1/2 cup) crème fraiche  
 2 tablespoons of mustard, with whole mustard grains  
 125 g spreadable cheese  
 4 tablespoons of cornstarch  
 salt and pepper  
 1 spring onion

Forraljuk fel az alaplevet, majd adjuk hozzá a crème fraichet, a mustárt és a sajtot. Addig keverjük, amíg sima állagot kapunk. Tegyük bele a kukoricalisztet és amikor a leves elkezd sűrűsödni, ízesítsük sóval, borssal. Sült hagymával tálaljuk, de adhatunk hozzá bacon szeleteket is.



Bring the broth to boil. Add crème fraiche, mustard and cheese; whip it until it is smooth. Then add cornstarch and when the soup is getting to be thick, add salt and pepper to taste. Garnish with fried onion, and optionally serve it with bacon bits on the side.

### CITROMOS-ARTICSIKÁS CSIRKERAGU (4 főre)

8 kicsi, lila articsóka  
 3 csirkemell filé  
 1 citrom leve  
 10 cl olívaolaj  
 4 bazsalikomlevél  
 1 gerezd fokhagyma  
 1 hagyma, felszeletelve  
 10 cl fehérbor

### ARTICHOKE AND CHICKEN STEW (serves 4)

8 small purple artichokes  
 3 chicken breast fillets  
 juice of 1 lemon  
 10 cl olive oil  
 4 basil leaves  
 1 clove of garlic  
 1 sliced onion  
 10 cl white wine

Távolítsuk el az articsókák felső leveleit, majd vágjuk le a tetejüket és a maradék articsóka darabokat vágjuk 4 részre. Szedjük ki a belsejüket és vágjuk fel apró darabokra. A csirkemelleket szintén aprítsuk fel, majd ízesítsük olíva olajjal és citromlével. Takarjuk le és tegyük a hűtőbe egy fél órára pácolódnia. Egy serpenyő-



Remove the first leaves of the artichokes until they are softer. Cut off the top of the remaining leaves and cut the artichoke into 4 pieces. Then remove the centre if you have some and minces them. Mince the chicken breasts, season them with olive oil and lemon juice. Cover and leave to marinate for 30 minutes in

Előadó:  
**CHRISTINE CHAPOT**  
 Jardin De Bacchus  
 website: [www.jardindebacchus.fr](http://www.jardindebacchus.fr)

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2010. MÁRCIUS 10–12.

ben melegítsünk olíva olajat, majd pirítsuk meg benne a hagymát és a fokhagymát. Adjuk hozzá az articsókákat, majd öntsük bele a bort és hagyjuk főni 10 percig. Ezután tegyük bele a csirkét majd a babérleveleket, végül hagyjuk főni újabb 5 percig mielőtt tálalnánk.

the fridge. Warm up a pan with olive oil, brown the onion and garlic for 2 minutes. Add the artichoke and season then pour the wine and leave to stew for 10 minutes. Drain the pieces of chicken and add them to the artichokes. Finally add the basil and leave to cook for 5 minutes before serving.

### PROVANSZI BURGONYALEPÉNY (4 főre)

8 burgonya  
1 hagyma  
1 gerezd fokhagyma  
1 tojás  
tej  
petrezselyem  
olaj  
só, bors, szerecsendió

### GALETTE DE POMME DE TERRE (serves 4)

8 potatoes  
1 onion  
1 clove of garlic  
1 egg  
milk  
parsley  
oil  
salt, pepper, nutmeg

Hámozzuk és mossuk meg a burgonyákat, majd reszeljük le és szárítsuk meg. Adjuk hozzá a tojást, tejet és fűszereket, majd az apróra vágott hagymát, fokhagymát, és petrezselymet. Jól dolgozzuk össze, majd egy serpenyőben, olajon süssük aranybarnára.



Peel and wash the potatoes, then ground them, let them drain for several minutes they need to be really dry to be in the pan. Beat the egg, add the milk and seasoning, mix it all, cut the onion into very small dices, the garlic and parsley as well. Mix it all well. Warm up the non stick pan, pour some oil, then pour a quantity of 4 "crepes" into it. When they are golden (10/15 minutes), turn them with a spatula and cook again for 10/15 minutes. After that, it's ready to serve.

### BANÁN MOUSSE MORZSÁVAL RÉTEGEZVE (4 főre)

A mousséhoz:  
4 érett banán  
25 cl tejszín  
2 ek cukor  
2 ek. rum  
egy fél citrom leve  
2 ek. vaníliás cukor  
2 tojásfehérje  
1 csipet só  
csokoládé forgács a díszítéshez

### BANANA MOUSSE WITH CRUMBLE TOPPING (serves 4)

Mousse:  
4 ripped bananas  
25 cl cream  
2 tablespoon of sugar  
1 tablespoon of rum  
juice of ½ lemon  
2 tablespoon of vanilla sugar  
2 egg-whites  
chocolate chips for decoration  
1 pinch of salt

A morzsához:  
125 g vaj  
125 g cukor  
125 g liszt  
125 g őrölt mandula  
1 csipet só

Crumble:  
125 g butter  
125 g sugar  
125 g flour  
125 g ground almond  
1 pinch of salt

Hámozzuk meg a banánokat (egy felet hagyjunk meg a díszítéshez) és törjük össze őket. Adjuk hozzá a citromlevet, a cukrot és a rumot, majd addig keverjük amíg egy egyenletes krémet kapunk. Ezután tegyük bele a vaníliás cukrot és a picit sóval keményre felvert tojásfehérje habot. Óvatosan forgassuk össze, majd tegyük 1 órára a hűtőbe. Eközben készítjük el a morzsát: keverjük el a lisztet, a cukrot és vaját amíg zsemlemorzsá állagot kapunk. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 percig süssük a morzsát (vagy amíg aranybarna és ropogós lesz). A banán mousset a morzsával, banászletekkel és csokoládé forgácsokkal a tetején tálaljuk.



Peel the bananas and blend them keeping ½ banana for decoration. Add the lemon juice to this puree, then the sugar and rum, stir until smooth. Add to them the vanilla sugar with the whipped cream. Fill up some glass and keep in the fridge for about 1 hour. Make the crumble topping: mix the white flour, the sugar and the butter gently with your fingertips in a bowl until it takes on a breadcrumb consistency. Preheat the oven for 180 C and bake it for approximately 20 minutes or until the crumble is golden brown and crunchy. Serve the mousse with the crumble, banana slices and chocolate flakes on the top.

ITALOK / DRINKS



Chateau Du Rouet  
Cuvée Reservée Rosé



Le Petit Jaboulet Viognier  
2006

Előadó:  
**CHRISTINE CHAPOT**  
Jardin De Bacchus  
website: [www.jardindebacchus.fr](http://www.jardindebacchus.fr)

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2010. MÁRCIUS 10–12.



Borospoharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.

**STEENBERGS**  
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.

**SIEMENS**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
a Siemens biztosította.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)