

Filets de poissons à la Genevoise

Ingrédients pour 4 personnes :

*4 pavés de poisson du lac de 150 g (omble chevalier) ou saumon
50 g d'oignons
2 dl de vin blanc
4 dl d'eau
50 g de beurre*

Sauce

*60 g de beurre
40 g de farine
½ dl de fond de cuisson
3 jaunes d'œufs
30 g de vin blanc
1 jus de citron
50 g de crème 35%*

Mise en place

*Émincé l'oignons
Découper le poisson*

Préparation

*Chauffer légèrement le beurre
Ajouter les oignons émincés
Déposer les oignons dans un plat à gratin
Déposer dessus le poisson
Ajouter l'eau et le vin blanc
Couvrir et cuire à 150°C au four pendant env. 15 minutes
Sortir le poisson et le garder au chaud.
Passer le fond de cuisson et le réserver
Faire fondre le beurre et ajouter la farine
Ajouter le fond de cuisson ½ dl (froid)
Porter à ébullition
Battre les jaunes avec le vin, le jus de citron et la crème
Incorporer le mélange à la sauce
Ne pas recuire
Dresser le poisson avec par exemple des pommes persillées et dresser la sauce dessus.*



Cenevrəsayağı balıq filesi

4 nəfərlik ingredientlər

4 ədəd 150 qramlıq çay balığı və ya qızılbalıq

50g soğan

2 dl ağ şərab

4 dl su

50g yağ

Sous

60g yağ

40g un

1 / 2DL sobadan çıxan sousu

3 yumurta sarısı

30g ağ şərab

1 limon şirəsi

50g krem (34%)

Soğan dilimi

doğranmış balıq

hazırlanması:

yağı yüngül qızdırmaq

dilimlənmiş soğan əlavə etmək

soğanı sobanın istiyə dözümlü qabına qoymaq

balığın dərisini soymaq

su və ağ şərabı əlavə etmək

150°C-də 15 dəqiqə ərzində bişirmək.

balığı sıxartmaq və isti saxlamaq

sobadakı sousu süzmək və saxlamaq

yağı əridib ona un əlavə etmək

sousu əlavə etmək

qaynatmaq

Şərab, limon şirəsi və qaymaq ilə birlikdə yumurtanın sarısını çalmaq

sousla qarışdırmaq və yenidən bişirməmək

balığın üstünə cəfəri kartof ilə səpib sousla örtüb süfrəyə təqdim etmək



Filets de poissons à la Genevoise

Ingredients for 4 persons:

*4 pieces of lake arctic char (each 150g) or salmon
50 g onions
2 dl white wine
4 dl water
50 g butter*

Sauce:

*60 g butter
40 g flour
1/2 dl reduced sauce
3 egg yolks
30 g white wine
1 lemon juice
50 g cream (35%)*

Setting up:

*Slice the onions
Chop the fish*

Preparation:

*Heat up the butter lightly
Add the sliced onions
Remove the onions and put them into an ovenproof dish
Remove the bottom of the fish
Add the water and the white wine
Cover and bake at 150°C during 15 mins.
Take the fish out and keep it hot
Filter the reduced sauce and keep it
Melt the butter and add the flour
Add the reduced sauce
Bring it to the boil
Beat the egg yolks together with wine, lemon juice and cream
Add the mixture to the sauce
Do not recook
Dress the fish e.g. with parsley potatoes and serve the sauce on the top*



Malakoff

Ingrédients pour 4 portions:

300 g de fromage gruyère
½ gousse d'ail
30 g de farine blanche
1 cuillère à café bicarbonate de soude
1 œuf
0,5 dl de vin blanc
1 cl de Kirsch
Sel-poivre-muscade
1 pain de mie blanc coupé en rond de 6 cm

Mise en place :

Râper le fromage avec une râpe moyenne

Préparation:

Mélanger le fromage avec l'ail et le bicarbonate de sodium
Battre l'œuf avec le vin et le kirsch et ajouter au fromage
Bien mélanger le tout et assaisonner de sel-poivre et muscade
Chauffer une friteuse à 160°C .
Répartir la masse sur les tranches de pain de mie
Saupoudrer avec un peu de farine de tous les côtés
Frîre dans l'huile côté pain vers le bas, durant 4 minutes
Retourner et terminer la cuisson encore 1 minute
Egoutter sur un papier absorbant et servir chaud avec une salade .



Malakoff

"Malakoff" qızardılmış pendir

4 porsiya üçün Tərkibi:

300g Gruyère pendir

½ pod sarımsaq

30g ağ un

1 ç/q soda

1 yumurta

0,5l ağ şərab

1l Kirsvasser içkisi

Duz, istiot və muskat

6 sm dəyirmi dilim 1 ağ çörək

orta ölçülü sürtgəc ilə pendiri xırdalamaq

hazırlanması:

sarımsaq və soda ilə pendiri qarışdırmaq.

Yumurtanı şərab və Kirsch ilə birlikdə çalib pendirə əlavə etmək.

Sonra istiot və muskat, eləcə də duz əlavə etmək.

Sobanı 160°C qızdırmaq.

Alınan qarışımı çörək diliminə yaymaq

hər iki tərəfdən unlamaq

4 dəqiqə ərzində yağda qızartmaq.

Çevirib əlavə 1 dəqiqə onları qızartmaq.

Kağız dəsmal ilə topları qurudub salat ilə süfrəyə təqdim etmək.



Malakoff

Ingredients for 4 portions:

300g Gruyère cheese
½ pod garlic
30g white flour
1 coffee spoon of sodium bicarbonate
1 egg
0,5l white wine
1 cl Kirsch
Salt, pepper and nutmeg
1 white bread cut in 6cm round slices

Setting up:

Grate the cheese with a middle-size grater

Preparation:

Mix the cheese with garlic and sodium bicarbonate. Beat the egg together with wine and Kirsch and add this preparation to the cheese. Mix the whole preparation and spread the salt as well as pepper and nutmeg.

Heat the fryer to 160°C.

Divide the preparation into the bread slices

Spread a few flour from all sides

Fry it in the oil during 4 mins.

Turn the pieces over and fry them during additional 1 min.

Dry the balls on absorbing paper towels and serve them cold with salad



Mousse au Toblerone

Ingrédient pour 5 personnes

*200 g de toblerone
100 g de jaunes d'œufs
120 g de blanc d'œufs
100 g de sucre
4,5 dl de crème 35%*

Mise en place

*Faire fondre le toblerone à 40°C
Fouetter la crème pas trop ferme, réserver au froid
Monter les blancs en neige avec 30 g de sucre*

Préparation

*Mousser les jaunes avec 70 g de sucre
Incorporer la masse de jaunes au toblerone fondu
Ajouter les blancs monté en deux fois
Ajouter la crème en deux fois
Dresser dans un saladier et réserver au frigo 2 heures
Dresser des quenelles et décorer selon vos désirs*



Toblerone ilə Muss

5 nəfər üçün Tərkibi:

200g Toblerone
100g yumurta sarısı
120g yumurta ağ
100g şəkər tozu
4,5dl krem (35%)

40 ° C toblerone əridir
kremi zəif çalmaq
30g şəkər ilə birlikdə yumurtanı çalın sərt olana qədər

70g şəkər ilə birlikdə yumurta sarısını çalmaq
Ərinmiş Toblerona əlavə etmək
2 mərhələdə yumurta ağını əlavə etmək
2 mərhələdə kremi əlavə etmək
Qaba qoyub 2 saat soyuducuda saxlamaq
Yuvarlaq formaya salıb istədiyiniz kimi bəzəmək



Mousse au Toblerone

Ingredients for 5 persons:

*200g Toblerone
100g egg yolk
120g egg white
100g sugar
4,5dl cream (35%)*

Setting up:

*Melt the Toblerone at 40°C
Whip the cream less firmly
Whip the egg whites together with 30g sugar until stiff*

Preparation:

*Foam the egg yolk together with 70g sugar
Include the egg yolk foam into melted Toblerone
Add the egg white in 2 stages
Add the cream in 2 stages
Put it into a salad bowl and keep it in the fridge during 2 hours
Dress the quenelles and decorate them as you wish*



Gürzə qatıq ilə

Ərzaqlar doldurulması üçün:

0.800 q çəkilmis qoyun əti
2 baş soğan
100 q kərə yağı
Duz
İstiot
1 çay qaşığı dərcin tozu
Ərzaqlar Xəmir üçün
0.300 q un
1 ədəd yumurta
1 qədəh su
3/4 diş sarımsaq

Hazırlanması:

Gürzeni doldurmaq üçün xırda doğranmış soğanı kərə yağında qızardıb sonra çəkilmis qoyun ətini əlavə edirik, duz, istiot və yarım çay qaşığı dərcin tozu əlavə edirik. Demək olarkı bışənə qədər tez tez qarışdırırıq (10 -15 Deqiqə). Sonra kənara çəkib soyumasını gözlüyük. Mətbəxdə duz sethin üzərində unu elekdən keçirib duz vururuq, unda delik acib yumurta və su əlavə edirik yumuşaq xəmir olana qədər qarışdırırıq. 4 böyük kündələri ayırıb qaba qoyuruq üzərini çay dəsmali ilə orturun. 5 / 10 dəqiqə saxlayın. Sonra xəmiri 1.5 mm nazikliyində oxlovla açın.



Gurza avec yaourt

*800 g viande de mouton hachée
2 oignons
Sel, poivre
1 cuillère à café de cannelle*

*Pour la pate
100 g de beurre
300 g farine
1 oeuf
1 verre d'eau*

*Pour le service
Yaourt
3-4 gousses d'ail*

Préparation

Pour remplir, faire revenir l'oignon découpé, ajouter le mouton haché, le sel et le poivre et 1/2 cuillère à café de cannelle. Faire cuire (10 à 15 min), en remuant fréquemment. Mettre de côté pour refroidir.

Parsemer la farine et le sel sur une grande surface. Faire un trou au milieu et ajouter l'œuf et l'eau. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légère. Diviser la pâte en quatre grosses boules. Placer les boules dans une assiette et couvrir avec une serviette. Laisser reposer 5 à 10 minutes. Étaler la pâte à une épaisseur de 1,5 mm.

Couper environ 8 cm de diamètre dans la pâte. Placer une cuillerée du mélange de viande hachée dans le milieu de chaque cercle, amener les côtés ensemble. Dans une grande casserole bouillir de l'eau et ajouter le sel. Placez le Gurza dans la casserole d'eau bouillante et laissez cuire pendant 10 minutes. Hacher finement l'ail et ajouter au yaourt.



Gurza with yogurt dip

Ingredients:

For the filling

800 g/1 lb 12 oz minced lamb

2 onions

salt & pepper

1 teaspoon cinnamon

for the dough

100 g/4 oz butter

300 g/12 oz flour

1 egg

glass of water

for serving

yoghurt

3-4 cloves of garlic

Preparation:

Make the filling for the gurza by chopping the onion and frying it in butter. Add the minced lamb, salt and pepper and 1/2 teaspoon of cinnamon and fry until almost cooked (10 to 15 minutes), stirring frequently. Set aside to cool. Sieve the flour and salt onto a large surface. Make a hole in the middle and add the egg and water. Mix into a light dough. Divide the dough into four large balls. Place the balls on a tea towel and cover with clingfilm. Leave to rest for 5 to 10 minutes. Roll out the dough to a thickness of 1.5 mm/1/16th inch.

Cut rounds approximately 8 cm/3" in diameter in the rolled out dough - a small inverted glass is ideal for this. Place a dollop of the minced meat mixture into the middle of each circle, bring the sides together and pinch together across the top. Bring a large pan of water to the boil and add salt. Place the gurza in the pan of boiling water and cook for 10 minutes at a rolling boil. While the gurza are cooking, finely chop the garlic and add to the yoghurt.



Toyuq Levengisi

Terkibi:

Toyuq doşu
Soğan 20 q
Qoz lepəsi 40 q
Kişmiş 10 q
Qara gavalı 20 q
Palcıq turşusu 20 q (alca)
Kərə yağı 50 q
Duz istiot zovqə görə
Qarnir
Balqabaq 70 q
Kərə yağı 10 q
Zirinc 10 q
Bal 10 q
Cəfəri

Hazırlanması:

Toyuqun doşunü götürürsüz və bicaqla içərisinə delik acırsınız və bir kənara qoyursuz

Soğanı təmizləyib xırda doğruyub kərə yağında qızıl rəng alana qədər qovurursuz. Ət çəkən maşından qızarmış soğanı, qozu, kişmiş, qara qavalını, keçirirsiz və palcıq turşusu ilə qarışdırırsınız.


İstəyə görə ərinmiş kərə yağı əlavə edə bilərsiniz. Sonra hazırlanmış iciliyi torba ilə toyuqun içinə doldurursuz.

180 dərəcədə sobada 25 dəqiqə bişirirsiz, sonra sobadan çıxarıb 10 dəqiqə istirahət veririk,

Qarnir

Balqabaqi kub kub doğruyub kərə yağında asta sürətlə bişiririk sonra bal vurub karamelləşdiririk sonda zirinc və cəfəri əlavə edirik.

Poulet levengi



Poitrine de poulet
Oignon 20 gr
Noix 40 gr
Raisins secs 10 gr
Prune noir 20 gr
Prune mariné
50gr de beurre
Sel, poivre au goût
Garnir
Citrouille 70 gr
Beurre 10 gr
Berbérís 10 gr
Miel 10 gr
Persil

Préparation

Prenez le poulet suprême et faire de petits fourré à l'intérieur en rognant fripon et de mettre un côté

Peler et hacher l'oignon et les faire frire dans la 2 cuillères à soupe de beurre clarifié jusqu'à coloration dorée.

Broyer les oignons, les noix, les raisins secs, les pruneaux et les prunes frits cerise avec un robot culinaire ou un hachoir à viande.

Bien mélanger les ingrédients de la farce tous ensemble, ajouter le beurre fondu, si désiré.

Ensuite, farcir avec le blanc de poulet

Préchauffer le four à 180 ° C. Mettre au four et faire rôtir pendant 25 min. Retirer le poulet et laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.

Pour la garniture

Couper la citrouille, fondre le beurre et caraméliser lentement avec du miel à la fin, ajouter du Berbérís et le persil

Chicken levengi

Ingredients:

corn feed chicken supreme

Onion 20 gr

Walnuts 40 gr

Raisins 10 gr

Prune paste 20 gr

Cherry-plums

lavashana (dry plum pest) to taste

butter 50gr

Salt, Pepper to taste

Garnish

Pumpkin 70 fr

Butter 10 gr

Zirinc (tipe of barbaris) 10 gr

Honey 10 gr

Parsley

Preparation:

Take chicken supreme and make small poked inside by paring knave and put a side

Peel and chop the onion and fry in the 2 tbsp of clarified butter until golden brown.

Grind the fried onion, nuts, raisins, prunes, and cherry plums with a food processor or a meat grinder. If you are using lavashana plunged it into hot water to make it softer. Cherry-plum pastille can be used instead of lavash.

Mix well all stuffing's ingredients together, add melted butter if desired.

Then stuff ready chicken breast with the paste using piping bag

Preheat the oven to 350°F (180°C). Put in the oven and roast them for 25 min until they are cooked. Remove the chicken from the oven and leave to rest for 10 minutes before serving.

For the garnish

Cut pumpkin in to cubs melt butter on the pan and slowly caramelize with honey on the end add zirinch and parsley

« Sardines marinées et poivrons à l'escalibad, macération de coriandre fraîche»

Marché pour 4 personnes

8 sardines
0,100 kg de gros sel
10 cl de vinaigre de vin
2 poivrons (1 Rouge et 1 jaune)
1 botte de coriandre fraîche
1 gousse d'ail
3 dl d'huile d'olive
Reduction de vinaigre balsamique
Sel de Guerande et mignonette de poivre
Thym et laurier

Recette :

Lever les filets De sardines.
Les mettre au sel pendant 20 minutes.
Recouvrir d'aluminium les poivrons avec à l'intérieur, ail, thym, laurier, sel, poivre et un filet d'huile d'olive.
Cuire les poivrons au four a 175C pdt 40 min.
Rincer les filets de sardines, les sécher et les mariner au vinaigre de vin pendant 1 heure.
Après cuisson des poivrons, les refroidir et les peler.
Effeuille et concasser la coriandre, éplucher l'ail et l'émincer, couper le poivrons jaune en lamelles.
Egoutter les sardines du vinaigre, les sécher. Réunir sardines, lamelles d'ail, coriandre, poivrons jaune, huile d'olive, jus de cuisson des poivrons, laurier, thym et mariner au moins 24 heures.
Déposer le poivron jaune de la marinade dans le fond d'une petite assiette creuse ; ranger les sardines égouttés sur les poivrons; déposer au dessus la coriandre et l'ail de la marinade.
Décorer avec des bandes de piquillos rouge restante.
Et servir avec un trait de vinaigre balsamique et du pain de campagne grillé.

Marinə edilmiş sardinya balığı

2 nəfərlik

4 sardinya
Iri duz
Üzüm sirkəsi
2 bibər – qırmızı və sarı
Təzə keşniş
1 baş sarımsaq
Zeytun yağı
Balzamik sirkə
Dəniz duzu və iri istiot
Kəklükotu və dəfnə yarpağı

Balığı yumaq
20 dəqiqə duzda saxlamaq
Bibərləri sarımsaq, kəklükotu, dəfnə yarpağı, bir az zeytun yağıyla birlikdə aliminium kağıza bükmək
175 C-də 40 dəq bişirmək
Balığı yaxalamaq, qurulamaq və 1 saat üzüm sirkəsində saxlamaq
Bibərlər bişəndən sonra soyutmaq və qabığınyı soymaq
Keşnişin yarpaqlarını narınlamaq, bibərləri uzunsov doğramaq
Balığı sirkədən çıxarib qurutmaq
Balıq, doğranmış sarımsaq, keşniş, sarı bibər, zeytun yağı, bibərlərin sosusu, dəfnə yarpağı, kəklükotunu birlikdə ən az 24 saat marinə etmək.
Marinə olmuş sarı bibəri dərin boşqabın dibinə qoymaq
Balığı bibərlərin üstünə yığmaq
Üstünə keşnişi və marinə edilmiş sarımsağı qoymaq
Qalan qarışım ilə üstünü bəzəmək
Qızardılmış çörək və balzamik sirkə ilə servis etmək.



Marinated Sardine fish with coriander

For 4 persons

8 sardines
0,100 kg big salt
10 cl white wine vinegar
1 bunch of fresh coriander
1 head of garlic
30 cl olive oil
Crush peppers
Thyme
3 red bell pepper
1/2 bunch Coriander
1/2 bunch Basil
1 bunch green onions
2 lemon
10 cherry tomatoes
PM leaves of fennel
50G red radishradish
Dry chili
50g green beans.
Balsamic vinegar

PREPARE AND MARINADE THE SARDINES

8 sardines
0,100 kg big salt
10 cl white wine vinegar
1 bunch of fresh coriander
1 teeth of garlic
30 cl olive oil
Crush peppers

Lever the sardines filets

Put in salt 20 minutes

Wash the filet in cold water and marinade them with the vinegar 1 hour

Take out the sardine, dry them and put them to marinated with the rest of the ingredients minimum 24 hours.

STEPS

Cook like Escalibad the red peppers.

Put in the oven : 1 red bell pepper+1 garlic teeth+1 branch thyme + olive oil = cook 30 minutes at 190C, put in bag and close it until is cold.

Peel the peppers, take out the seeds and blend it with the cooking juice, for 1kg of red peppers cooked, 50g of his juice, 12g of salt, 15g of olive oil and 4g of white peppers.

Salad's: Coriander leaves, Basil leaves, green onions, lemon zest, quarter of sherry tomatoes, leaves of fennel, slices of radish, dry chili, slices of raw green beans.

Dressing: 20g Balsamic vinegar, 60g Olive oil, 5g Honey, SALT AND PEPPER

Yogurt sauce 500g of cream fresh, 500g of yogurt/50g water/ 50g olive oil/20g lemon, 30g chive, 12g salt, 4g black peppers.

Salade de Champignons de Saison

POUR 4 PERSONNES

80 g Champignons de Paris gros Calibre.
80 g Shiitake Champignons
20 g de feuille d'épinards
1/2 botte de persil
20 g de noisette concasse
25 g fromage frais azérie
10 g Capres surfins
QS Salt, Pepper, piment Espelette

VINAIGRETTE TRUFFE-CITRON-NOISETTE

37 ml d'huile de truffe
75 ml HUILE DE NOISETTE
175 ml huile d'olive
25 ml jus de citron
4 ml Tabasco vert
1 Citron jaune

PROGRESSION

Emincer les champignons en copeaux
Réaliser la vinaigrette truffe-citron-noisettes
avec les éléments cités

DRESSAGE ET FINITION

A LA MINUTE,

Dans un « cul de poule » (= saladier en acier),
mélanger les champignons avec le fromage, le
persil haché, les câpres, les noisettes
concassées, les feuilles d'épinards et
l'assaisonnement.

DRESSAGE

Saupoudrer de fleurs de romarin



Mövsümü göbələk salata

4 nəfər üçün

80 g böyük Calibre Paris göbələyi.

80 g Shiitake göbələyi

20 g ispanaq yarpağı

Cəfəri 1/2 dəstə

Əzək fındıq 20 g

25 g krem yerli pendir

10 g Kəvər

QS Duz, Bibər, chili Espelette

Sirkə

Truffle-Limon-Fındıq

Truffle neft 37 ml

75 ml fındıq yağı

175 ml zeytun yağı

25 ml limon şirəsi

4 ml yaşıl Tabasco

1 sarı limon

Göbələkləri nazik doğramaq

Truffle-sirkə-fındığı elementlər ilə qarışdırmaq

Polad qabda pendirə göbələyi, doğranmış cəfərini, Kəvəri, xırdalanmış fındığı, ispanaq yarpaqları və ədviyyatı qarışdırmaq.

Rozmarin gülü ilə bəzəmək.



Seasoning mushrooms

For 4 persons

80 g Big Paris mushrooms.
80 g Fresh Shiitake mushroom
20 g fresh young spinach leaves
1/2 bunch Parsley
20 g de crushed hazelnuts
25 g Fresh local cheese
10 g Capers super small
PM Rosemary flowers
QS Salt, Pepper, piment Espelette

DRESSING TRUFFLES-LEMON-HAZELNUTS

- 37 ml truffle oil
- 75 ml hazelnut oil
- 175 ml Olive oil
- 25 ml lemon juice
- 4 ml Green tabasco
- 1 Yellow lemon

STEPS

“Emincer” THE MUSHROOMS.

Make the dressing

PLATING AND SERVICE

ON THE SPOT

In a bowl, mix the mushrooms with the ground fresh cheese, chopped parsley, capers, crush hazelnuts, then seasoning.

DRESSAGE

On a soup plate, with a ring put on beautiful position all the mushrooms and spinach leaves, than add rosemary flowers.





Suprêmes de volaille doucement rôtis

POUR 4 PERSONNES

4 Supremes de volaille (approx. 640 g)
100 g de champignons pleurottes
10 Agria potato
1 tete d'ail
2 "olivettes" tomatoes
2 Shallots
1/2 Parsley
1/4 thym
240 g jus de veau
200 g Duck fat
30g amandes
50 g Butter Doux

QS Salt, Pepper, Olive oil

PROGRESSION

Mariner les suprêmes de volaille avec le beurre, du thym, les gousses d'ail claqués, sel et poivre. Cuire au four vapeur durant 15 minutes

POMMES DE TERRE FONDANTE

Eplucher puis tailler les pommes de terre à la trancheuse (EPAISSEUR DE DEUX DOIGTS), les mélanger avec la graisse de canard fondue et des échalotes ciselées, assaisonnées.
Cuire 1h40 à 140°C en chaleur sèche.

PETALES DE TOMATES CONFITES

Monder et vider les tomates, disposer les pétales sur une plaque à pâtisserie, assaisonner avec thym, ail claqué et huile d'olive
Cuire 3 h à 90°C en chaleur sèche
Réaliser des gousses d'ail confites dans l'huile d'olive
Réaliser un jus de veau, que l'on fera bien réduire puis légèrement crémé et éventuellement monter au beurre.

DRESSAGE ET FINITION

Avant le service, remettre en température les suprêmes de volaille puis à la minute, colorer la peau et les tailler en 2 parties.
Colorer les pomme de terre puis finir au four.
Poêler les Pleurotes grises, ajouter les pétales de tomates confites, l'ail confit et le persil haché, rectifier l'assaisonnement

DRESSAGE

Disposer les pommes de terre et les pleurotes dessus, mettre le suprême et un cordon de sauce autour

DECO

Feuille de persil et amande concasser

Yumşaq qızardılmış toyuq

640 qramlıq sinə əti
100 qr göbələk
10 orta kartof
1 sarımsaq
2 kiçik pomidor
Soğan
½ keşniş
¼ kəklikotu
240 qr ət suyu
200 qr ördək yağı
30 qr badam
50 qr yağ
Duz, istiot
Zeytun yağı

Sinə ətini yağ, kəklikotu, sarımsaq, duz, istiotla marine etmək. Sobada 15 dəq bişirmək

Kartofları təmizləyib iki barmaq qalınlığında doğramaq. Ərinmiş ördək yağı və doğranmış soğanla qarışdırmaq. 140 dərəcədə 1 saat 40 dəq. bişirmək.

Pomidorları kəklikotu, sarımsaq və zeytun yağı ilə marinada etmək. 90 dərəcədə 3 saat bişirmək. Üzərinə zeytun yağı sarımsaqları əlavə etmək. Ət suyunu əlavə edib yağa çıxarmaq.

Toyuğu və kartofu azca qızartmaq.

Göbələkləri qızartmaq, pomidor dilimlərini, sarımsağı və keşniçi əlavə etmək.



Suprêmes de volaille doucement rôtis

For 4 persons

4 Supremes of yellow chicken (approx. 640 g)
100 g of oysters mushrooms
10 small potatoes
1 Head of garlic
2 "olivettes" tomatoes
2 Shallots
1/2 bunch of Parsley
1/4 bunch of thym
240 g jus de veau
200 g Duck fat
50 g Butter Doux
QS Salt, Pepper, Olive oil

STEPS

Marinated the breast in a bowl with butter, thym, garlic, salt and peppers.
Cook in home made steamer (Casserole with boiled water, grill and bowl on the top) during 15 minutes.

FONDANTE POTATOES

Pealed the potatoes then slice it (dimension : 2 finger) Mix with duck fat, ciselé shallots, seasoning and cook 1h40 at 140c.

LEAVES OF TOMATO CONFIT

Boiled fews seconds the tomatoes in water, peel them and dig. Cut in 4, Put on tray who go in the oven.

Seasoning, add thym, garlic and olive oil.

Cook 3 h at 90°C

Make confit garlic in oil

Reduced veal jus finish with butter.

PLATING AND FINISHING

Before the service. Seared pan the chicken breast and cut in 4.

Seared pan the potatoes.

Seared pan the oyster mushrooms with confit tomatoes, garlic confit, parsley and seasoning.

DECO

Parsley leaves