RECETTES DE CUISINE

A L'USAGE DES

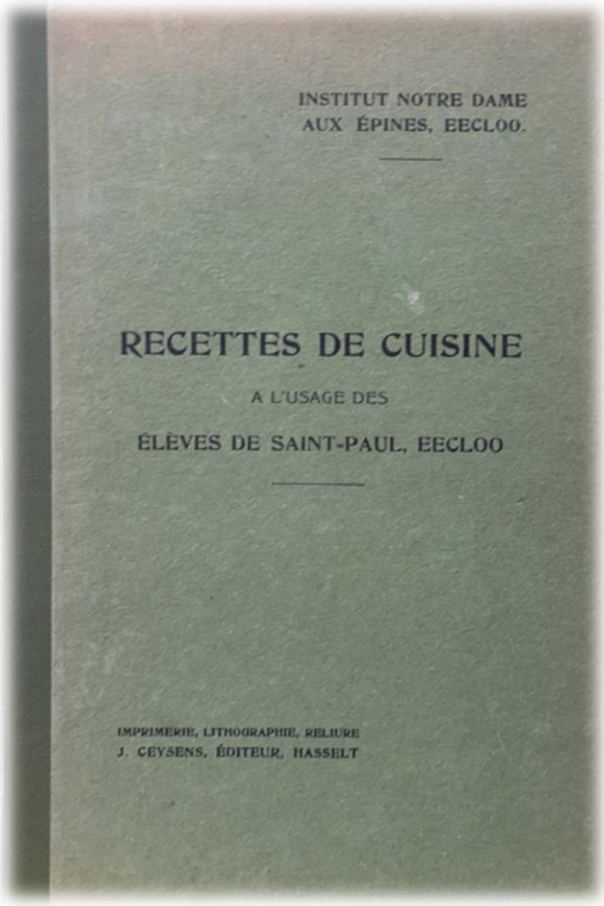
ÉLÈVES DE SAINT- PAUL, Eecloo

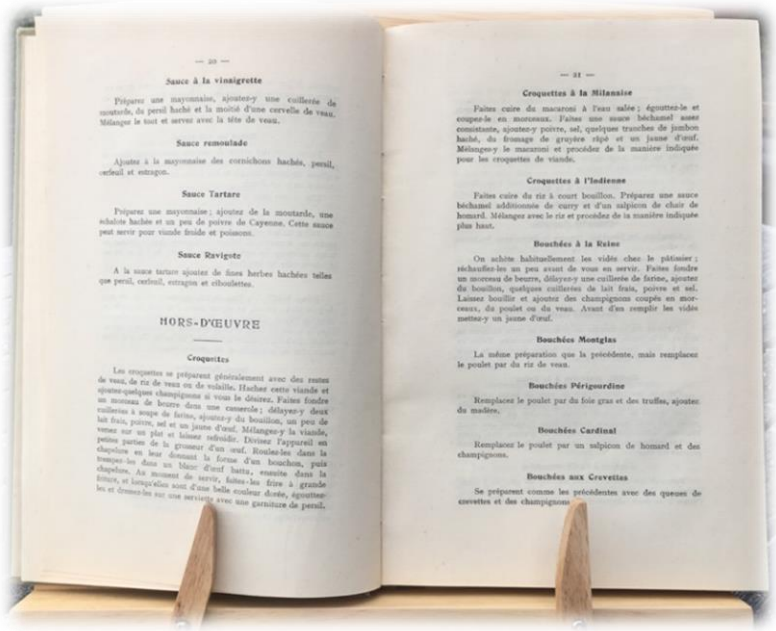


RECEPTENBOEKJE

GEMAAKT DOOR DE

LEERLINGEN VAN 6 STW 2018 - 2019





— 30 —

Sauce à la vinaigrette

Préparez une mayonnaise, ajoutez-y une cuillerée de moutarde, du persil haché et la moitié d'une cervelle de veau. Mélangez le tout et servez avec la tête de veau.

Sauce remoulade

Ajoutez à la mayonnaise des cornichons hachés, persil, cerfeuil et estragon.

Sauce Tartare

Préparez une mayonnaise ; ajoutez de la moutarde, une échalote hachée et un peu de poivre de Cayenne. Cette sauce peut servir pour viande froide et poissons.

Sauce Ravigote

A la sauce tartare ajoutez de fines herbes hachées telles que persil, cerfeuil, estragon et ciboulettes.

HORS-D'ŒUVRE

Croquettes

Les croquettes se préparent généralement avec des restes de veau, de riz de veau ou de volaille. Hachez cette viande et ajoutez-quelques champignons si vous le désirez. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole ; délayez-y deux cuillerées à soupe de farine, ajoutez-y du bouillon, un peu de lait frais, poivre, sel et un jaune d'œuf. Mélangez-y la viande, versez sur un plat et laissez refroidir. Divisez l'appareil en petites parties de la grosseur d'un œuf. Roulez-les dans la chapelure en leur donnant la forme d'un bouchon, puis trempez-les dans un blanc d'œuf battu, ensuite dans la chapelure. Au moment de servir, faites-les frire à grande friture, et lorsqu'elles sont d'une belle couleur dorée, égouttez-les et dressez-les sur une serviette avec une garniture de persil.

— 31 —

Croquettes à la Milanaise

Faites cuire du macaroni à l'eau salée ; égouttez-le et coupez-le en morceaux. Faites une sauce béchamel assez consistante, ajoutez-y poivre, sel, quelques tranches de jambon haché, du fromage de gruyère râpé et un jaune d'œuf. Mélangez-y le macaroni et procédez de la manière indiquée pour les croquettes de viande.

Croquettes à l'Indienne

Faites cuire du riz à court bouillon. Préparez une sauce béchamel additionnée de curry et d'un salpicon de chair de homard. Mélangez avec le riz et procédez de la manière indiquée plus haut.

Bouchées à la Reine

On achète habituellement les vidés chez le pâtissier ; réchauffez-les un peu avant de vous en servir. Faites fondre un morceau de beurre, délayez-y une cuillerée de farine, ajoutez du bouillon, quelques cuillerées de lait frais, poivre et sel. Laissez bouillir et ajoutez des champignons coupés en morceaux, du poulet ou du veau. Avant d'en remplir les vidés mettez-y un jaune d'œuf.

Bouchées Montglas

La même préparation que la précédente, mais remplacez le poulet par du riz de veau.

Bouchées Périgourdine

Remplacez le poulet par du foie gras et des truffes, ajoutez du madère.

Bouchées Cardinal

Remplacez le poulet par un salpicon de homard et des champignons.

Bouchées aux Crevettes

Se préparent comme les précédentes avec des queues de crevettes et des champignons.

Gebaseerd op het boek Recettes de Cuisine – Institute Notre Dame aux Épines – Eecloo

RECETTES DE CUISINE

A L'USAGE DES

ÉLÈVES DE SAINT- PAUL, Eecloo

RECEPTENBOEKJE

GEMAAKT DOOR DE

LEERLINGEN VAN 6STW 2018 - 2019

Bouchées à la Reine

On achète habituellement les croustades (individuelles) chez le pâtissier ; réchauffez-les dans un four modéré avant de vous en servir. Faites fondre un morceau de beurre, délayez-y une cuillerée de farine, ajoutez du bouillon de volaille, quelques cuillerées de lait frais, poivre et sel. Portez à ébullition et ajoutez des champignons coupés en morceaux, du poulet ou du veau. Avant d'en remplir les vidés ajoutez-y un jaune d'œuf.



Eetzaal kostschool Ten Doorn – Huidige Pandzaal

Koninginnehapje

Roux: 20 g boter - eetlepels bloem – 250 ml kipbouillon – peper – zout -
100 g champignons - 1 eigeel - 3 eetlepels melk - 1 soepkip - 2 bouillonblokjes – peterselie - citroensap

1. Neem de mini-videetjes om op te vullen.
2. Kook de kip gaar in een bouillon.
3. Smelt een klontje boter in een kookpot.
4. Doe een lepel bloem bij de boter en roer goed.
5. Voeg de kippenbouillon beetje bij beetje toe aan het mengsel. Roer telkens goed zodat er geen brokjes meer zijn.
6. Voeg enkele lepels verse melk, het eigeel, peper en zout toe.
7. Maak de champignons schoon en snij ze in 8 stukken.
8. Stoof deze gaar in een klontje boter en besprenkel met citroensap.
9. Snij de kip in zeer kleine stukjes.
10. Voeg de champignons en de kip toe aan de saus.
11. Laat de saus nog even kort koken.
12. Vul de videetjes en voeg een klein beetje peterselie toe.
13. Serveer warm, smakelijk!



Paupiettes de veau

Préparez des crêpes sans sucre et faites-les cuire dans une poêle. Mettez-les sur un plat, garnissez-les d'une farce à croquettes et roulez-les en boudins. Coupez les deux bouts afin de leur donner une dimension régulière. Passez-les ensuite dans de l'œuf battu, puis dans la chapelure et faites-les gratiner au four avec un peu de beurre.



Sluikslachting op Ten Doorn tijdens de Tweede Wereldoorlog

Kalfsrolletjes

Voor de hartige pannenkoeken: 500 g bloem - 1 kl bakpoeder - 300 g bakboter - 4 eieren - 1 liter melk - snuifje zout - 400 g paneermeel

Voor de verdere bereiding: 1 kg kalfsgehakt- 150 g bakboter - 3 eieren – pijpajuin - olijfolie

1. Meng de bloem met het bakpoeder.
2. Giet er de koude melk bij.
3. Roer er de eidooiers door en vervolgens de gesmolten boter.
4. Klop de eiwitten stijf en schep onder het beslag.
5. Laat het een halfuurtje rusten vooraleer je pannenkoekjes begint te bakken.
6. Leg het gehakt rauw op de pannenkoek en rol dit op tot een worst.
7. Snijd de twee uiteinden af.
8. Dompel de rol in ei en vervolgens in paneermeel.
9. Smeer de gepaneerde pannenkoek in met een beetje olie.
10. Bak de rol met het paneermeel in de oven.



Tomates farcies aux crevettes ou tomates-crevettes

Préparez de la mayonnaise, ajoutez-y des crevettes épluchées, du persil finement haché et un œuf dur émietté. Remplissez-en les tomates évidées et garnissez de persil haché.





Tomaten gevuld met garnalen

Mayonaise: 2 eieren - ½ el azijn - ½ el mosterd - 200 ml zonnebloemolie – peper - zout

Tomaat met garnaal: 1 ei - 56 kerstomaatjes - 200 g garnalen - ¼ bos peterselie

1. Scheid de eieren, doe de eierdooiers in een kom en meng ze met de mosterd.
2. Voeg beetje bij beetje de olie toe, tot de mayonaise mooi gebonden is.
3. Voeg nu ook de azijn toe en kruid vervolgens met peper en zout.
4. Proef en kruid bij indien nodig.
5. Spoel de tomaten. Dep ze droog. Snij er het hoedje af en lepel zorgvuldig de pitten en de harde nerf eruit. Kruid de binnenkant met zout (Bewaar het hoedje!) 2. Laat de tomaten omgekeerd rusten zodat ze uitlekken.
6. Kook de eieren hard.
7. Indien verse garnalen : pel ze en houdt de staar lang de kant voor straks.
8. Meng de garnalen onder de zelfgemaakte mayonaise.
9. Voeg de hard gekookte eieren toe aan het mengsel.
7. Hak de peterselie fijn.
8. Kruid mengsel indien nodig.
10. Tomaten vullen met het mengsel.
11. Afwerken met gehakte peterselie.
12. Serveer op een bedje van sla en een steeltje bieslook.
13. Strooi een scheutje olijfolie over het bord/tomaat.
14. Zet het hoedje van de tomaat schuin tegen de gevulde tomaat.



Salade à la flamande

Cette salade se compose à moitié d'endives, d'un quart de pommes de terre coupés en dés, d'un oignon cuit au four avec sa peau, refroidi, pelé et émincé, et de filets de harengs en dés. Assaisonnez de poivre et de sel, arrosez d'huile et de vinaigre et garnissez de persil et de cerfeuil hachés. Garnissez avec de l' œuf dur émietté.



Salade op Vlaamse wijze

Slaatje: 500 g aardappelen - 4 haringfilet - 5 witloofstronken - 4 eieren - 4 uien - 1 peterselie - gekookt ei als afwerking

Dressing: citroen – mosterd – azijn – olijfolie – peper – zout

1. Verwarm de oven op 200°C
2. Snij de aardappel in kleine blokjes.
3. Snij de onderkant van de uien en leg die in een ovenschaal met wat boter.
4. Bak de uien met schil in de oven ca 20 min.
5. Kook de aardappelen ca 10 min.
6. Snij de haring filet in blokjes.
7. Snij het witloof in zeer fijne reepjes.
8. Verwijder de schil van de ui en laat afkoelen.
9. Hak de geschilde ui in stukjes.
10. Meng alles samen.
11. Pers twee citroenen uit en meng deze met mosterd, azijn en olijfolie.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. Laat de eitjes ca 10 min. koken.
14. Meng de vinaigrette onder de salade.
15. Garneer de salade met peterselie en fijngehakte eitjes.



Croquettes à la milanaise

Faites cuire les macaronis à l'eau salée; égouttez-les et coupez-les en morceaux. Faites une sauce béchamel assez consistante, ajoutez-y poivre, sel, quelques tranches de jambon haché, du fromage de gruyère râpé et un jaune d'œuf. Incorporez les macaronis dans votre sauce et faites de croquettes ; procédez de la même façon que pour des croquettes de viande.



Milanese kroketten

Kroketten: 1 pakje macaroni van 250 g - 40 g boter - 50 g bloem - 250 ml melk - 250 g gekookte ham - 6 eieren - 300 g gruyère kaas – 200g paneermeel – peper – zout - nootmuskaat

Dipsaus: tomaten – chilipeper – cayennepeper - paprikacoulis

1. Kook de macaroni in zout water.
2. Laat de macaroni uitlekken en snijd ze in hele kleine stukjes.
3. Smelt de boter in een steelpannetje.
4. Voeg de bloem toe bij de boter en roer 2 minuten tot de boter heet is maar niet verkleurt.
5. Giet er beetje bij beetje melk bij en roer telkens glad.
6. Breng het mengsel aan de kook op een matig vuurtje.
7. Laat de saus indikken en laat enkele minuten doorkoken.
8. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
9. Cutter de hesp en voeg samen met de kaas en een eigeel toe aan de saus.
10. Meng de stukjes macaroni onder de saus.
11. Verdeel het mengsel in kleine bolletjes.
12. Rol de bolletjes in de bloem, daarna in een geklopt ei (3 eigelen en 2 volledige eieren) en vervolgens 2 keer door het paneermeel.
13. Frituur de bolletjes.
14. Maak het dipsausje.
15. Presenteer op een plateau in kleine vormpjes.



Boudin noir à la Normande

Faire des rondelles ou des carrés de pain d'épices. Détaillez le boudin noir en escalopes d'un cm d'épaisseur. Cuisez au four de petits quartiers de pommes au four. Placez le boudin noir sur le pain d'épices et garnissez d'un morceau de pomme cuite.



Bloedworst op Normandische wijze

3 bloedworsten - 1 pak peperkoek zonder suiker op - 2 Elstar appels –
2 eetlepels fijne griessuiker - 25 g boter

1. Maak rondjes of vierkantjes van de peperkoek, een klein beetje groter dan de bloedworst schijfjes.
2. Snij de bloedworst in schijfjes van een dikte van 1 cm.
3. Bak de schijfjes bloedworst.
4. Snij de appel in dikke schijfjes.
5. Bak de schijfjes goudbruin met wat boter en suiker.
6. Verwijder het vel van de bloedworst na het bakken.
7. Leg de bloedworst op de peperkoek en leg er een stukje appel op.





Met dank aan de leerlingen 6 STW

en hun leerkrachten mevr. Stephanie Claeys, mevr. Carine Verbeke en mevr. Myriam Van Renterghem.