

SALADE DE MELON ET CONCOMBRE A LA FETA



↵ Eplucher les concombres, couper les en 2 dans le sens de la longueur, enlever les pépins puis couper encore en 2 et émincer. saler pour dégorgé les concombres

↵ Débarrasser dans un récipient et réserver au frais.

↵ Oter la peau des melons et ses pépins, couper en petits dés.

↵ Citronner les melons et réserver au frais.

↵ Couper la fêta en dés de la même taille que le melon et le concombre. Réserver au frais.

↵ Laver et hacher les feuilles de menthe

↵ 1 heure avant le service mélanger les melons, concombres et fêta.

↵ Faire la vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de framboise).

↵ Dressage : remplir les bols, parsemer de menthe et légèrement de vinaigrette.

↵ Surtout Servir Bien Frais.

SALADE DE MELON ET CONCOMBRE A LA FETA



- ↪ Die Gurken schälen und sie längst schneiden.
- ↪ Die Kerne wegnehmen, die Gurken noch einmal in 2 schneiden und sie mit Salz bedecken, damit ihr Wasser weggeht
- ↪ Kühl zur Seite stellen.
- ↪ Die Melonen schälen, die Kerne wegmachen und in kleine Würfeln schneiden
- ↪ Mit Zitronensaft begießen, und sie kühl liegen lassen
- ↪ Die Feta in kleinen Würfeln (so groß wie die Würfeln von Melone und Gurke)
- ↪ Die Pfefferminzblätter waschen und hacken
- ↪ Eine Stunde vor dem Essen Melone, Gurken und Feta mischen.
- ↪ Eine Vinaigrette (Olivenöl und Himbeerenessig) vorbereiten.
- ↪ In Schalen tun, mit Pfefferminz bestreuen und mit ein bisschen Vinaigrette
- ↪ Sehr kühl servieren

POIRE POCHEE AU VIN MOELLEUX ET AUX EPICES



- ↪ Eplucher les poires et à l'aide du vide pomme enlever les pépins des poires.
- ↪ Verser le vin, le jus d'orange, ajouter les épices dans un rondau.
- ↪ Commencer à faire chauffer à feu doux, ajouter le miel.
- ↪ Plonger les poires dans le vin chaud et laisser cuire jusqu'à cuisson des poires en vérifiant à l'aide d'une pointe de couteau.
- ↪ Laisser refroidir les poires dans leur jus.
- ↪ Dressage : verser dans une coupe et napper avec le sirop de cuisson.

POIRE POCHEE AU VIN MOELLEUX ET AUX EPICES



- ↪ Die Birnen schälen und die Kerne wegnehmen
- ↪ Den Wein, den Orangensaft gießen und Gewürz dazulegen
- ↪ Langsam wärmen lassen, und Honig dazubeifügen
- ↪ Die Birnen in den warmen Wein tauchen und kochen lassen, bis die Birnen gekocht werden (mit einem Messer stechen)
- ↪ Die Birnen in ihrem Saft kalt werden lassen
- ↪ In eine Schale legen und mit dem Kochsaft begießen.

EMINCE DE VOLAILLE AU PINEAU BLANC



- ↪ Eplucher les carottes, les oignons, les échalotes et les poireaux puis émincer les.
- ↪ Emincer les filets de poulet.
- ↪ Faire revenir dans l'huile les légumes et les filets de poulet.
- ↪ Mouiller au bouillon, assaisonner et cuire pendant 1 heure.
- ↪ Ajouter le pineau blanc.
- ↪ Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure.
- ↪ Lier avec la crème et laisser réduire.
- ↪ Réserver au chaud.

EMINCE DE VOLAILLE AU PINEAU BLANC



- ↪ Die Karotten , die Zwiebeln, Die Schalotten und den Lauch schälen, dann sie in dünne Scheiben schneiden.
- ↪ Die "Hähnchenweiße" fein schneiden.
- ↪ Das Gemüse und das Fleisch in Öl braten lassen
- ↪ Brühe zugeben, würzen und eine Stunde kochen.
- ↪ Den weißen Pineau hinzubefügen
- ↪ Bedecken, eine Stunde kochen lassen.
- ↪ Mit der Sahne binden und einkochen lassen.
- ↪ Warm behalten.

GRATIN DAUPHINOIS

□



- ↪ Eplucher les pommes de terre
- ↪ Tailler les pommes de terre en rondelle
- ↪ Rincer les pommes de terre à l'eau et éponger
- ↪ Beurrer le plat à gratin
- ↪ Disposer dans le plat à gratin une couche de pommes de terre, assaisonner de sel, poivre, muscade et un lit de gruyère.
- ↪ Verser la crème liquide et effectuer la même opération de façon uniforme.
- ↪ La crème liquide doit arriver à la hauteur des pommes de terre.
- ↪ Cuire au four à 180°

GRATIN DAUPHINOIS

□



- ↪ Die Kartoffeln schälen
- ↪ Sie in Scheiben schneiden
- ↪ Die Kartoffeln waschen und abtrocknen
- ↪ Die Platte mit Butter bestreichen
- ↪ Eine Schicht Kartoffeln in die Platte legen, dann Salz, Pfeffer, Muskatnuss und eine Schicht Schweizer Käse, die flüssige Sahne gießen und noch einmal das Gleiche machen.
- ↪ Die flüssige Sahne muss so hoch sein wie die Kartoffeln.
- ↪ Im Backofen 180 Grad backen