Charme et Douceur de Rosiès
Kookstudio

Dulakkerweg 19
Bachte-Maria-Leerne (Deinze)
09 386 88 24

http://martine.defruyt.free.fr

martine.defruyt@free.fr

Rosiès
82340 Dunes
+33 563 39 09 36

www.rozies.fr

info@rozies.fr

Javanais van gerookte eendenborst, foie gras en gelei de Noël
Koningskrabtartaar met krokante langoustine, panna cotta van limoen, citroensorbet en champagnevinaigrette
Aardappelsoepje met chocolade en truffel
Kalfsmedaillon met aardappellaagjes en avocadosaus

Javanais van gerookte eendenborst, foie gras, pruneau d'Agen en gelei de Noël

Nodig: voor 12 personen

4 blaadjes gelatine - 20 gedroogde pruimen – 2 dl zoete wijn – 50 g suiker – 3 lpl armagnac - 185 g foie gras – 12 sneetjes gerookte eendenborst – peper – zout – 50 g boter – bramen, kersen of frambozen - takjes kervel of roquette
Gelei de Noël: 300 g wijn – 300 g suiker

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Werkwijze:

Dag –3:

1. Verwarm de rode wijn met de suiker en laat gedurende 10 min. koken.
2. Vul een confituurpotje en sluit af.
3. Laat alles goed afkoelen.
4. Verwarm de witte wijn met de suiker, voeg de armagnac en de gedroogde pruimen toe en laat weken.

Dag –2:

1. Verwijder het velletje vet van de gerookte eendenborst en snij in fijne reepjes.
2. Haal de pitten uit de pruimen en snij eveneens in reepjes.
3. Breng de gelei de Noël aan de kook en los er de geweekte gelatine in op.
4. Laat de gelei een weinig afkoelen.
5. Bekleed een cakevorm met plastiekfolie.
6. Vermeng de foie gras met de 50 g boter, peper en zout tot een smeerbaar mengsel.
7. Giet een klein beetje gelei in de vorm en laat goed opstijven.
8. Smeer er een laagje foie gras op.
9. Haal de eendenborstfilet en de pruimen door de gelei en leg een laag op de foie gras. Laat opstijven.
10. Smeer er nogmaals een laagje foie gras op.
11. Zet de cakevorm in de koelkast en laat de Javanais goed opstijven gedurende een nacht.

Dag 0:

1. Snij de javanais afhankelijk van de cakevorm in repen of vierkanten.
2. Garneer de partjes met een takje groen, een framboos, kers of braam.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Koningskrabtartaar met krokante langoustine, panna cotta van limoen, citroensorbet en champagnevinaigrette

Nodig: voor 12 personen

300 g koningskrab (diepvries of vers) – 12 schoongemaakte langoustines – zeste van 1 limoen – olijfolie – witte balsamico-azijn – kataifi – salade van bietenblad – rucola – paksoi (exotische sla uit Azië) - 12 schoongemaakte langoustines – eiwit – houten prikker – frituurolie - balsamico crème – citroen sorbet

Panna cotta: 15 cl melk – 6 dl slagroom – 4 blaadjes gelatine – 50 g suiker – zeste van 1 limoen – 3 lpl limoensap – caviaar d'Aquitaine
Champagne vinaigrette: 2 dl champagne – ½ Jona Gold – 3 cl witte balsamico – 2 sjalotjes

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

Dag -1:

1. Panna cotta: Voeg de suiker, zeste van limoen bij de melk en de room.
2. Laat gedurende één uur trekken.
3. Week de gelatine en breng 1/3 van de melk-roomvloeistof aan de kook.
4. Los de gelatine daar in op.
5. Bekleed een ondiepe bakvorm met plastiekfolie en giet er het roommengsel in.
6. Laat het geheel afkoelen.
7. Steek rondjes uit. (niet te groot).
8. Champagnedressing: snij de appel en het sjalotje fijn.
9. Mix dit met de olijfolie en balsamico-azijn.
10. Neem 1/3 van de saus en werk af met 1/3 van de champagne.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Blancheer de bladeren van de paksoi.
13. Hak koningskrab en breng op smaak met champagnevinaigrette, peper en zout.
14. Breng de tartaar van de koningskrab op een blad pakso.
15. Rol op tot een mooie gevormd rolletje.
16. Kruid de langoustines, en steek er een stokje in.
17. Wentel in het eiwit en daarna in kataifi.

Dag 0:

1. Leg op de panna cotta een weinig caviaar d'Aquitaine en werk af met een blaadje van rode biet.
2. Juist voor het serveren de champagne toevoegen bij de (2/3) dressing.
3. Plaats de panna cotta op het bord en leg er een streepje kaviaar d'Aquitaine op met een blaadje van rode biet.
4. Maak een salade van bietjesblad, rucola en kervel.
5. Leg een weinig sla op het bord, schik ook het rolletje van koningscrab erbij.
6. Dresseer met een quenelle sorbet.
7. Verhit de olie van de friteuze en bak de langoustines krokant en goudbruin.
8. Werk af met enkele druppels champagnevinaigrette en balsamico crème. .

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Foie gras cappuccino soep

Nodig: voor 12 personen

1,2 kg erwtjes, 2 sjalotten, ½ prei,
3 teentjes knoflook, 2 takjes verse munt,
25 gr boter, 2 l kippenbouillon, peper en
zout, 250 gr foie gras, ¼ l slagroom,
cèpespoeder

Werkwijze:

1. Verwarm de soep en voeg er de melk aan toe.
2. Hak de sjalotten, de preistengel en de knoflook.
3. Met een klontje boter stoven,
4. De erwtjes en munt toevoegen en eventjes laten meestoven.
5. De bouillon toevoegen en laten gaar koken.
6. Mix de soep en passer door een fijne zeef.
7. Op smaak brengen met peper en zout.
8. De foie gras versnijden tot blokjes.
9. De slagroom lichtjes opkloppen.
10. Breng enkele blokjes foie gras in een kopje, schenk er de soep over en breng er een soeplepel slagroom op.
11. Bestuiven met een weinig cèpespoeder.

© Charme et Douceur de Rosiès

Mousse van paprika met grijze garnalen en pestosaus

Nodig: voor 12 personen

2 oranje paprika's, 1 sjalotje,
1 teentje look, olijfolie, peper, zout,
piment d'Espelette, ¼ l kippenbouillon,
400 gr mascarpone,
1 klein potje Gervaiskaas,
250 gr grijze garnalen,
1 klpl pestomengsel, dille

Werkwijze:

Dag –1:

1. Paprika's met sjalotje, teentje look en een weinig olijfolie aanstoven.
2. Kruiden met peper en zout en een weinig kippenbouillon.
3. De paprika's mixen en laten afkoelen, kruiden met peper, zout en piment d'Espelette.
4. De helft van de paprika's mengen met de mascarpone en in de glazen vullen.
5. Verdeel de rest van het paprikamengsel erover.
6. Zet deze bereiding afgedekt met een velletje plastiekfolie in de koelkast.

Dag 0:

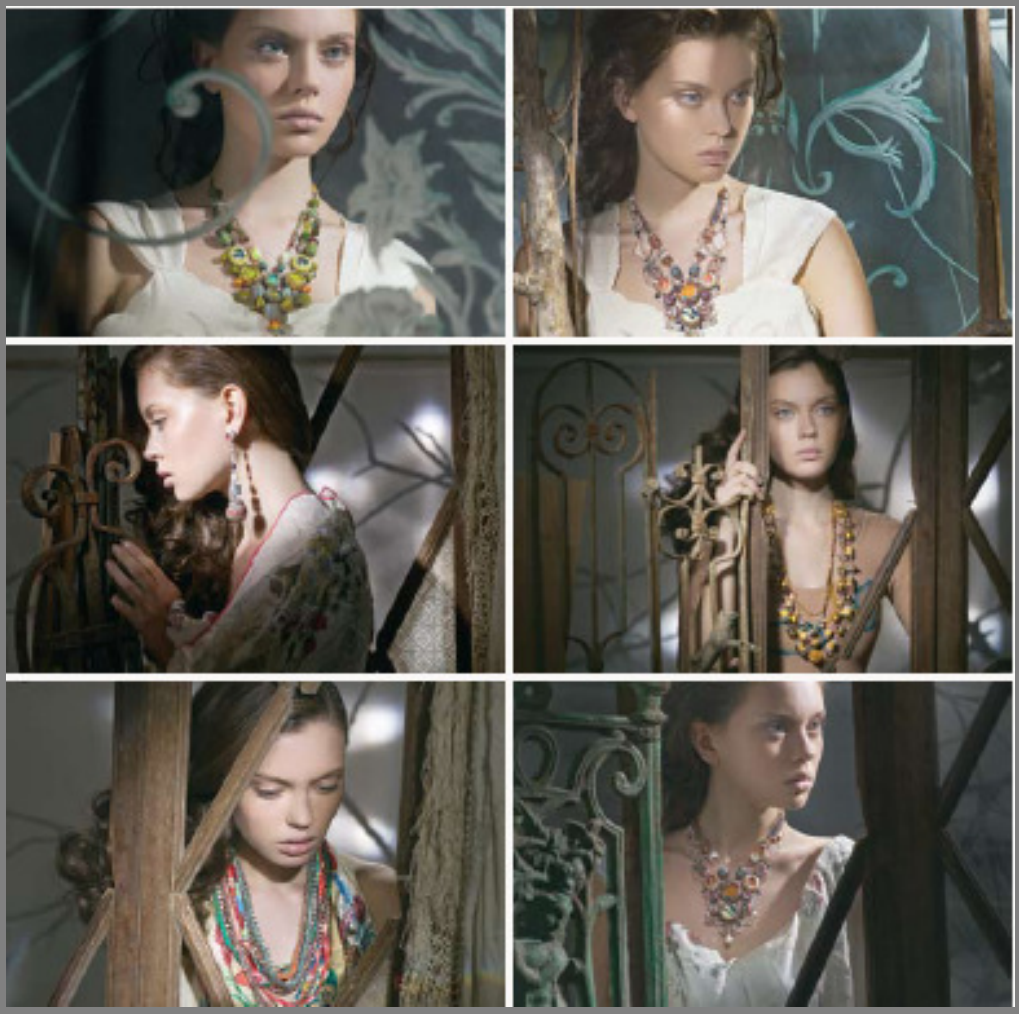
1. Strooi een weinig grijze garnalen op de saus.
2. Meng de plattekaas met een weinig pestomengsel.
3. Leg een weinig van dit mengsel op de grijze garnalen.
4. Werk af met een takje dille.

© Charme et Douceur de Rosiès

WATTONS

SCHOONHEIDS- & KAPSALON

Wintercollectie 'Ayala Bar', deze handgemaakte originele juwelen geven je winter outfit een uniek accent.



Aardappelsoepje met chocolade en truffel

Nodig: voor 12 personen

600 g aardappeltjes – peper – zout - 0,5 l melk – 1.5 liter kippenbouillon – 1 dl verse room – 1 klpl truffelolie – chocoladeschilfers van fondant – cacao & chili van Santa Maria

Werkwijze:

Dag –1:
1. Aardappelen wassen, schillen en spoelen.
2. Kook de aardappelen in de kippenbouillen.
3. Mix de aardappelen met de bouillon.

Dag 0:
1. Verwarm de soep en voeg er de melk aan toe.
2. Breng de soep op smaak met peper en zout.
3. Voeg juist voor het serveren de koffielepel truffelolie en room toe.
4. Breng de soep in tassen of bordjes,
5. Strooi er een weinig cacao & chili over en als laatste geraspte fondant chocolade.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kalfsmedaillon met aardappellaagjes en avocadosaus

Nodig: voor 12 personen

2,5 kg aardappelen – 50 g boter – 2 eieren – peper – zout - nootmuskaat – 200 g diepvrieserwtjes – 250 g spruitjes – 4 kleine stuikjes witloof – 1 sjalotje – klontje boter – takje munt – een weinig groentenbouillon – ¼ l kalfsfond – 3 blaadjes gelatine
Aardappelcrumble : 80 g gekookte aardappelen – peper – zout – 100 g gemalen Oud Brugge - pigment d'Espelette – 4 lpl paneermeel - fijngesneden peterselie
Avocadosaus : 4 avocado's – 2 dl melk – 0,5 dl bouillon – 1 dl room – pigment d'Espelette – limoen – armagnac – beurre manié

Werkwijze:

Dag – 2:
1. Voor de crumble: pureer de gekookte aardappelen en laat afkoelen.
2. Meng goed met peper en zout, fijngesneden peterselie, gemalen oud Brugge en boter.
3. Inpakken met plastiekfolie en goed laten afkoelen.
4. Verwarm de kalfsfond tot het kookpunt en los er de geweekte gelatine er in op.
5. Bekleed een rechthoekige vorm met plastiekfolie en giet er de fond in.
6. Laat opstijven in de koelkast.

© Charme et Douceur de Rosiès

Dag –1:

1. Bereid een aardappelpuree en voeg er de eierdooiers aan toe.
2. Klop het eiwit tot sneeuw en meng onder de koude puree.
3. Verdeel de puree in twee delen.
4. Stoof een sjalotje in de boter en voeg er de erwtjes aan toe.
5. Laat zachtjes gaar stoven.
6. Voeg er een scheutje bouillon en een takje munt bij.
7. Als de erwtjes gaar zijn, pureren en door een zift wrijven.
8. Vermeng de erwtjespuree met de helft van de aardappelpuree.
9. Metalen ringen instrijken met boter.
10. Vul de ringen met aardappelpuree en daarna met erwtjespuree.
11. Avocado schillen, mixen met een soeplepel limoensap en bouillon.
12. Voeg er de pitten aan toe en dek goed af.

Dag 0:

1. Wrijf de crumble tussen de handen tot men kruimels bekomt en breng aan over de aardappelringen.
2. Stoof een sjalotje in de boter en voeg er de in vier gesneden spruitjes en erwtjes aan toe.
3. Laat ze zachtjes gaar worden met een weinig kippenbouillon.
4. Verwarm de oven op 180°C en warm de puree op.
5. Bak de kalfsmedaillons in een weinig boter.
6. Neem uit de pan en laat even rusten op een roostertje en dek af.
7. Deglaceer de pan van het vlees met bouillon en armagnac.
8. Voeg een weinig beurre manié toe tot de gewenste dikte.
9. Schenk een weinig saus over het vlees.
10. Verwarm de avocadosaus met de room, melk en een geutje armagnac.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Vul de witloofblaadjes met spruitjes en erwtjes.
13. Snij een fijne reep uit de kalfsfondgelei en leg er de gevulde witloofblaadjes op.
14. Trek een streepje avocadosaus en leg er het aardappellaagje en de kalfsmedaillon naast.
15. Giet als laatste een weinig saus over het vlees.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Tijdens deze workshop leer je een eenvoudige manier om je te maquilleren volgens de nieuwste trends en producten. Er worden drie trends voorgesteld waaronder een natuurlijke look, 'smokey eyes' en een geraffineerde avond make-up.
Je mag dan kiezen welke look(s) je wil uitproberen. Deze workshop is eveneens geschikt voor brildraagsters. Zij kunnen heel wat tips opsteken over hoe hun ogen beter tot hun recht te laten komen !

Herfst- en winter make-up workshops op dinsdagavond

Aanvang: 19u30

21/9 - 28/9
5/10 - 12/10 - 19/10 - 26/10
16/11 - 23/11 - 30/11
7/12 – 14/12 – 21/12 – 28/12

*Deelnameprijs **20 €**, inclusief les, gebruik van materiaal en producten, beauty-drankje.*

*Wenst u samen met uw vriendinnen (4 tot 10 personen) deel te nemen aan zo'n gezellige vrouwenavond, neem dan contact met Evelien, via e-mail **evelien@wattons.be** of telefonisch **09 386 88 24** of **0476 55 27 50.***

www.wattons.be