Charme et Douceur de Rosiès Kookstudio

L'Orient Express

Lentemenu

Scheermesjes met chorizo
Coquille St.-Jacques in transparantie met mango en groene asperges
Pangasiusrolletje met asperges, platschelpen en posteleinsaus
Gegratineerde kwarteltjes met mozzarella
Madeleines tièdes sur fondue d'abricot, glace vanille
Petit pots de crème à la rose

WATTONS
SCHOONHEIDS- & KAPSALON

Make-up Basic workshops op dinsdagavond

Basisworkshop voor de dagelijkse vlotte make-up

- Bepaling van de passende 'fond de teint', zowel qua kleur als qua structuur: vloeibaar, crème of poeder.
- Perfect omgaan met 'Blush'.
- Snelle, natuurlijke oogmake-up met veel effect.
- Het leren aanbrengen van lipliner, lipstick en lipgloss.
- Omvormen van dag- naar avondmake-up (smokey-eyes).

Aanvang: 19u30

*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

Scheermesjes met chorizo

Nodig: voor 12 personen

24 scheermesjes – 12 sneetjes chorizo – 3 dl olijfolie – verse kervel –
1 citroen – 150 g kreukels – 1 sjalotje – 1 teentje look – 12 kleine tomaatjes

Werkwijze:

1. Laat de scheermesjes gedurende 4 uur in gezouten water reinigen.
2. Snij de chorizo in brunoise, voeg 3 dl olijfolie toe en laat gedurende enkele uren marineren.
3. Pers de citroen uit.
4. Snij de look en het sjalotje fijn.
5. Kook de kreukels in kippenbouillon gedurende 5 à 10 min.
6. Laat de kreukels afkoelen en haal de kreukeltjes uit hun huisje met een naald.
7. Snij met een aardappelmesje de scheermesjes open.
8. Verwarm een braadpan met enkele lepels chorizo-olijfolie.
9. Bak de scheermesjes op de vleeskant gedurende 3 min.
10. Maak een fijne vinaigrette met de rest van de chorizo-olijfolie en citroensap.
11. Voeg er het sjalotje en het teentje look aan toe en breng op smaak met peper en zout.
12. Leg de scheermesjes op een bordje en overgiet met vinaigrette.
13. Werk af met enkele kervelpluksels, stukjes tomaat en kreuketjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

Pangasiusrolletje met asperges, platschelpen en posteleinsaus

Nodig: voor 12 personen

12 pangasiusrolletjes – 150 g platschelpen – 150 g venusschelpen - 2 sjalotjes – 1 glas witte wijn – 2 dl room – 100 g postelein – peterselie - visbouillon – boter – peper – rock & sea salt - 1 gele paprika – rode bietenblad – molenaarsboter (1 lpl boter + 1 lpl bloem)

Werkwijze:

1. Stoof een fijngesneden sjalot in een weinig boter.
2. Voeg er de witte wijn aan toe en laat tot de helft inkoken.
3. Voeg de room en de postelein bij de saus en mix.
4. Breng op smaak met peper en zout en dik aan met molenaarsboter.
5. Breng de visbouillon aan het kookpunt en pocheer de pangasiusrolletjes.
6. Schil de mini-asperges en trek een bouillon van de schillen.
7. Stoof de asperges in een weinig boter en bouillon.
8. Stoof een sjalotje met fijngesnipperde peterselie in een weinig boter.
9. Stoof kleine stukjes gele paprika in boter.
10. Bak de platschelpen of tellines en venuschelpen aan en kruid met himalayazout.
11. Verwarm de saus en zet er even de mixer in zodat deze goed schuimt.
12. Schik alles op een bordje en werk af met de saus en het rode bietenblad.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Gegratineerde kwarteltjes met mozzarella

Nodig: voor 12 personen

12 kwarteltjes – 12 sneetjes culatello di Parma – 4 bolletjes mozzarella – 4 blikken tomatenblokjes met basilicum – 3 sjalotjes – 4 teentjes look – verse basilicum –2 doosjes Salsa Picado – peper en zout
deegwaren: filei calabria

Werkwijze:

1. Bak de kwarteltjes goudbruin in olijfolie van de salsa Picado.
2. Laat zeker een 25 min. garen op een matig vuurtje en laat een 10 tal min. rusten.
3. Snipper de sjalot en de look fijn en stoof in de olie van de salsa.
4. Doe de tomatenblokjes bij de sjalotjes en laat 10 min. sudderen. Kruiden met peper en zout.
5. Snij de mozzarella in schijfjes en doe de saus in een vuurvaste kom.
6. Omwikkel de kwartels met de Parmaham en leg ze in de saus.
7. Leg op elke kwartel enkele blaadjes basilicum en enkele schijfjes mozzarella.
8. Verwarm gedurende 20 min. op 180°C.
9. Serveer er deegwaren bij: Filei Calabria.

© Charme et Douceur de Rosiès

Madeleines tièdes sur fondue d'abricot

Op 26 juli 1852 werd de spoorlijn tussen Parijs en Straatsburg plechtig geopend door Louis Napoleon. Dankzij deze treinverbinding kon Ann Marie Caussin uit Commercy naar Parijs trekken, waar ze de lievelingsvrouw van het mondaine Parijs werd.
Zij ontving haar gasten in haar hotel, waar ze iedere avond verse madeleines uit Commercy liet overbrengen, jawel, met de trein.

Nodig: voor 12 personen

250 g zelfrijzende bloem – 200 g suiker – 3 eieren – 3 dooiers – 150 g boter - oranjebloesemwater

Werkwijze:

1. Laat 150 g boter smelten au bain-marie.
2. Klop de hele eieren, de dooiers met de suiker op tot een bleek mengsel.
3. Voeg er verder de bloem bij en goed mengen.
4. Voeg als laatste beetje bij beetje de gesmolten boter en de oranjebloesemwater toe.
5. Laat gedurende enkele uren rusten voor het allerbeste resultaat.
6. Vet de madeleine vormpjes in en lepel er een beetje deeg in.
7. Bak gedurende 10 à 15 min op 180°C.

Nodig: voor 12 personen

250 g gedroogde abrikozen – 100 g suiker – 1 vanillestok

Werkwijze:

1. Verwijder de pitten uit de abrikozen en snij in kleine stukjes.
2. Verwarm de abrikozen met de suiker en een vanillestok.
3. Mix alles tot een fijne compote.

© Charme et Douceur de Rosiès

Petit pots de crème à la rose

Nodig: voor 12 personen

4 dooiers – 40 cl melk – 80 g poedersuiker – 3 slpl rozensiroop – gekristaliseerde rozenblaadjes

Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Breng de melk aan de kook.
3. Klop intussen de dooiers met de suiker tot een witte massa.
4. Parfumeer het mengsel met vier lepels rozensiroop.
5. Giet de melk aan roerende bij het eimengsel.
6. Giet de vloeistof in ramequin vormpjes en plaats in een oven gedurende 30 min. op 150°C in een warmwaterbad.
7. Laat afkoelen en plaats gedurende 2 uur in de koelkast.
8. Serveer deze potjes zeer fris en werk af met een rozenblaadje.

Afwerking:

1. Breng alles op een bord.
2. Strooi er een weinig poedersuiker over.

Vanilleijs met vers fruit

© Charme et Douceur de Rosiès

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

http://martine.defruyt.free.fr
martine.defruyt@free.fr

Charme et Douceur de Rosiès
Rozies 82340 Dunes +33 563 39 09 36
www.rozies.fr