*Weekwinnaar **" Met Vier in Bed "** in Zuidwest Frankrijk 2014*

" Beste B&B van Belgen in Frankrijk" *editie 2014 van* ***" Logeren bij Belgen in Frankrijk "***

" B&B van het jaar " *in de uitgave 2012 van de gids* ***" Logeren bij Belgen in Frankrijk "***

In 2006 verkozen tot **DE BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN HET BUITENLAND**

Crème de foie gras

Nodig: voor 12 personen

110 g foie gras de canard - 3 dooiers - 3 dl room

Werkwijze:

Dag -2:
1. Voeg de kokende room bij de foie gras en mix.
2. Voeg de warme mix van room en foie gras bij de dooiers en breng op smaak met peper en zout.
3. Giet dit mengsel in mini-confituurpotjes en zet in de oven au bain-marie gedurende 30 min.
4. Laat afkoelen.
5. Zet het dekseltje erop en plaats in de koelkast.

Dag 0:
1. Leg een weinig fleur de sel op het dekseltje en serveer.

Ile flottante van camembert

Nodig: voor 12 personen

1 stokbrood - 1 camembert - 4 eiwitten - piment d'Espelette

Werkwijze:

Dag -1:
1. Snij het stokbrood in sneetjes van een 1/2 cm.
2. Beleg met een sneetje camembert.
3. Sla het eiwit stijf en leg op de camembert.
4. Verwarm het frituurvet op 180°C en bak de broodjes gedurende 1 min.
5. Laat even uitlekken op keukenpapier.
6. Bestrooi met piment d'Espelette en serveer warm.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gerookte-tomatensorbet

Nodig: voor 12 personen

125 g kristalsuiker - 125 g water - losse thee (Earl Grey of Christmas thee) – 250 g trostomaten – 12 kleine kerstomaatjes - basilicumcress – 1 vanillestok - 4 slpl sherry – vloeibare honing - 1 dl olijfolie – peper – zout -

Werkwijze:

Dag -3:

1. Breng de kristalsuiker en het water gedurende 3 minuten aan de kook en laat afkoelen.
2. Breng de losse thee in de rookoven (koekendoos).
3. Pel de trostomaatjes en plaats ze op een rooster in de rookoven.
4. Rook de tomaatjes één of tweemaal.
5. Pureer de tomaatjes en zeef de pitjes eruit.
6. Voeg de sherry en de tomatenpuree bij de siroop.
7. Doe het mengsel in een diepvries doos en laat opstijven. (regelmatig roeren)
8. Breek de sorbet met een vork en mix alles nog eens en laat terug opstijven.

Dag -1:

1. Snij de vanillestok in twee, haal er de graantjes uit en meng met een weinig vloeibare honing en olijfolie.
2. Breng op smaak met peper en zout.

Dag 0:

1. Snij de kerstomaatjes in fijne plakjes,
2. Besprenkel met vanille-olie.
3. Serveer er een bolletje tomatensorbet bij en werk af met basilicumcress.

© Charme et Douceur de Rosiès

Babykreeft met cèpescrème en cacao

Nodig: voor 12 personen

6 babykreeften - 1 sjalot - 2 teentjes look - ½ l kippenbouillon - klontje boter - 2 dl verse room - molenaarsboter (1 lpl boter - 1 lpl bloem) - cacao - olijfolie - piment d'Espelette - cèpes (eekhoorntjesbrood) gedroogd of vers - 150 g verse morieltjes

Werkwijze:

Dag -2:
1. Week de gedroogde cèpes in lauw water.

Dag -1:
1. Stoof het versnipperd sjalotje en de look in een klontje boter.
2. Voeg er de morieltjes bij, stoof even mee en voeg dan pas de geweekte cèpes en de kippenbouillon toe, breng aan de kook en mix.
3. Kook de babykreeftjes kort, breek de kop, scharen en pootjes af.
4. Haal het kreeftenvlees uit de scharen en zet weg.
5. Bewaar (in de diepvries) de lege scharen en pootjes om later een fijne saus of soep te maken.
6. Maak molenaarsboter (1 lpl boter + 1 lpl bloem).

Dag 0:
1. Breng de saus terug aan de kook, voeg er de room bij en laat even inkoken.
2. Breng op de juiste dikte en smaak met molenaarsboter, peper en zout.
3. Snij de babykreeftjes in twee en bak samen met het vlees van de scharen kort aan in een weinig olijfolie met piment d'Espelette.
4. Breng de cèpescrème in een diep bord, leg er het kreeften vlees bovenop.
5. Bestrooi met een weinig cacao.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

In olijfolie gemarineerd everzwijnfilet

Nodig: voor 12 personen

2,5 kg everzwijnfilet - ½ l olijfolie - 10 teentjes look - 4 takken rozemarijn - 20 blaadjes marjolein - 4 takken tijm - 4 slpl graantjesmosterd

Werkwijze:

Dag -3:

1. Leg de everzwijnfilet in een vuurvaste kom, giet er olijfolie over.
2. Bestrooi met grof gesneden look, tijm, rozemarijn, marjolein en dek af met plasticfolie.
3. Overgiet zeker 3 x per dag tot dag 0 met de olie en de kruiden.

Dag -0:

1. Strijk de filet in met graantjesmosterd en bak aan alle kanten bruin.
2. Voeg look, tijm, rozemarijn en marjolein van de marinade toe en laat 10 min verder garen onder deksel.
3. Blus met kalfsbouillon en laat nog een 3 tal min garen.
4. Filter de bouillon en bind met een klontje molenaarsboter tot een saus.
5. Serveer de everzwijnfilet in plakken.

© Charme et Douceur de Rosiès

Rolletjes en kaantjes van aardappel

Nodig: voor 12 personen

600 g aardappelen - 3 dooiers - peper - zout – 100 g parmezaanse kaas - 24 sneetjes gerookt ontbijtspek - 1 pakje verse bieslook - 50 g boter
Kaantjes: 2 aardappelen - frituurvet

Werkwijze:

Dag -1:
1. Kook de aardappelen gaar en pureer ze met een klontje boter.
2. Voeg de gemalen kaas, dooiers, fijngesneden bieslook toe.
3. Kruid met peper en zout en laat de puree afkoelen.
4. Leg op elk sneetje gerookt spek een lepel aardappelpuree.
5. Rol het spek op en leg in een ingevette vuurvaste kom. Zet afgedekt weg.
6. Schil voor de kaantjes de aardappelen.
7. Snij de aardappelen in extra fijne brunoise.
8. Spoel ze in lauw water, droog de aardappelen en frituur krokant op 160°C.

Dag -0:
1. Verwarm de rolletjes gedurende 30 min in de oven op 160 °C.
2. Leg de kaantjes op de rolletjes en verwarm alles nog 10 min.

© Charme et Douceur de Rosiès

Puree van erwtjes

Nodig: voor 12 personen

400 g erwtjes - 2 dl room - 25 g boter - 2 sjalotjes - peper - zout

Werkwijze:

1. Fruit het fijngesneden sjalotje en de erwtjes in de boter en voeg de room toe.
2. Maak een fijne coulis door de erwtjes te mixen en wrijf door een fijne zeef.
3. Breng op smaak met peper en zout.

Toast met peer en gorgonzola

Nodig: voor 12 personen

4 grote peren - 200 g gorgonzola - 1 pakje waterkers - 1 citroen - 1 gesneden groot brood - boter - peper

Werkwijze:

Dag -1:

1. Reinig de waterkers, ontraffel de blaadjes, snij de stengels fijn en stoof even aan in een weinig boter.
2. Snij de broodjes in ovale vormen en zet weg.

Dag 0:

1. Schil de peren, snij in vier en besprenkel met citroensap.
2. Beleg de broodjes met sneetjes peer, gestoofde waterkers en gorgonzola.
3. Verwarm op 160°C gedurende 15 min .

© Charme et Douceur de Rosiès

© Charme et Douceur de Rosiès