" 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

Sablé vert met bloedzuring en picklessorbet

Nodig: voor 12 personen

honingtomaatjes - bloedzuring - melde - quarto gourmand scheuten
Zanddeeg : 1 tas fijngesnipperde peterselie - 150 g bloem - 50 g boter – 1 ei - snuifje zout
Picklessorbet: 100 g granny smithsap - 200 g komkommer - 150 g kristalsuiker - 4 blaadjes munt - 120 g pickles - 10 g limoensap - 1 lpl witte sojasaus
Vanille-olie:
1 vanillestok –
2 dl slaolie –
peper – zout
Afwerking:
zwarte olijven - sprotjesfilet

Werkwijze:

Dag -1:
1. Neem een kom en meng met de toppen van uw vingers, de bloem, boter, ei, peterselie en zout.
2. Maak een deegbal, verdeel in twee, pak in met plastiekfolie en laat gedurende 12 uur rusten.
3. Maak een siroop van appelsap en suiker.
4. Meng alle overige ingrediënten en mix, vries in tot men een sorbet bekomt.
5. Snij de vanillestok overlangs in twee, schrap er de zaadjes uit en voeg bij de olie.
6. Breng op smaak met peper en zout.

Dag 0:
1. Rol het deeg uit, snij in vierkanten van 11 op 11 cm, maak twee insnijdingen, plooi over en strijk in met losgeklopt ei.
2. Bak gedurende 15 min op 180°C.
3. Laat afkoelen op een rooster.
4. Plaats de sablé op een bordje en begin te dresseren, beginnende met de fijngehakte pickles, quarto gourmand scheutjes, sprotjes, waterkers minitomaatjes.
5. Werk af met picklessorbet en vanilleolie.

© Charme et Douceur de Rosiès

Cappuccino van wortel en tijm

Nodig: voor 12 personen

1 kg wortelen - 1 ui - 2 dl room –
2 teentjes look – verse tijm -
1 klein doosje tomatenpuree –
2 l gevogeltebouillon - piment d'Espelette - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Reinig de wortelen, look, de ui en snij in stukken.
2. Kook alle groenten met de tomatenpuree en de bouillon gaar.
3. Mix de soep, laat afkoelen en zet in de koelkast.

Dag 0:

1. Klop de room stijf.
2. Breng de ijskoude soep op smaak met piment d'Espelette en zout.
3. Serveer in glaasjes en breng er een weinig room op.
4. Bestrooi met verse tijmblaadjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kaastaartje met asperges en munt

Nodig: voor 12 personen

250 g verse platte kaas - 65 g zachte boter - 1 dl room - 2 blaadjes gelatine - peper - zout - 100 gr Tuc-koekjes - 2 lpl gehakte munt - 100 g mini groene asperges - 100 g mini witte asperges - wit geroosterd sesamzaad - maanzaad

Werkwijze:

1. Mix de Tuc-koekjes en meng met de boter.
2. Bekleedt een bakvorm met plastiekfolie en beleg met het bekomen deeg van Tuc.
3. Strijk het deegje homogeen uit met een lepel.
4. Schil de witte asperges en kook gaar, laat afkoelen en snij in twee.
5. Reinig de groene asperges, kook gaar, snij in twee en laat afkoelen.
6. Bewaar de puntjes van de asperges voor de afwerking.
7. Snij de uiteinden in fijne schijfjes en meng onder de platte kaas.
8. Week de blaadjes gelatine in koud water, verwarm 1 dl room tot kookpunt en los er de gelatine in op, laat even afkoelen en roer er de kaas onder.
9. Voeg er wat fijngesneden munt bij.
10. Giet alles op het Tuc-deegje en laat opstijven in de koelkast.
11. Dompel de uiteinden van de asperges in olijfolie en daarna in geroosterd wit sesamzaad en:of maanzaad.
12. Leg de asperges op het taartje.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Crème brûlée van Belle de Fontenay

Nodig: voor 12 personen

1 kg aardappelen - 2 dl room - 2 dl melk - 3 eieren - 50 g boter + 2 lpl - 5 lpl kristalsuiker - 1 kleine bloemkool - 100 g kleine stukjes gerookt spek - bieslook

Werkwijze:

1. Kook de bloemkool en de aardappelen afzonderlijk.
2. Snij de aardappelen in kleine blokjes en de bloemkool in roosjes.
3. Meng met het fijngesneden gerookt spek.
4. Vet ovenschoteltjes in met boter en schep er het aardappelmengsel in.
5. Meng de eieren, gesmolten boter, melk, room, peper en zout en giet over de aardappelen.
6. Plaats de schoteltjes in de oven gedurende 20 min op 180°C.
7. Bestrooi de aardappelbereiding met een weinig suiker en plaats kort onder de grill.
8. Snipper voor het serveren een weinig fijngesneden bieslook op.

© Charme et Douceur de Rosiès

Millefeuille van tomaat met erwtenmousseline

Nodig: voor 12 personen

Verse munt - 6 hardgekookte eieren - mayonaise - 700 g grote tomaten – bloemkool - radijsjes - sjalotje - gemengde sla - kerriepoeder - olijfolie
Erwtenmousseline: 150 erwtjes -1 dl groentebouillon - 1 sjalotje - mascarpone - peper - zout

Werkwijze:

1. Snij de munt, sla, radijsjes, sjalotje, teentje look en bloemkool fijn.
2. Meng met een weinig mayonaise en geplette hardgekookte eieren.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Meng de olijfolie en de kerrie door elkaar.
5. Verwijder de schil en de pitten van de tomaten.
6. Snij in vier, leg op een plankje en druk op de partjes met een tweede plankje plat.
7. Bekleed een kleine cakevorm met plastiekfolie en bouw de millefeuille op.
8. Begin met een laagje tomaat dan slamengsel, terug tomaat, maak nog een paar laagjes en eindig met tomaat.
9. Even aandrukken en enkele uren in de koelkast plaatsen.
10. Kook de erwtjes in de groentebouillon gaar en mix tot een fijn mengsel.
11. Indien niet fijn genoeg even door een zeef wrijven.
12. Meng de koude erwtjespuree met mascarpone en breng op smaak met peper en zout.
13. Ontvorm de millefeuille en snij met een elektrisch mes dikke sneetjes.
14. Trek een streepje kerrie-olie en erwtenmousseline.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Kaviaar van rode paprika met amandelen

Nodig: voor 12 personen

2 rode paprika's - 200 g ricotta - 50 g amandelschilfers - 2 lpl citroensap – 4 lpl olijfolie - 6 ansjovisfilets of ansjoviscrème - enkele druppels tabasco - peper - zout

Werkwijze:

1. Grill de paprika's, laat even afkoelen, verwijder het zwart velletje.
2. Rooster even de amandelschilfers.
3. Mix de paprika's met de ricotta, amandelschilfers, ansjovis, citroensap, olijfolie, peper, zout en enkele druppels tabasco.
4. Plaats gedurende min 1 uur in de koelkast en serveer.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kersencake met stukjes chocolade

Nodig: voor 12 personen

200 g boter - 170 g kristalsuiker - 4 eieren - 125 g zelfrijzende bloem –
50 g pijnboompitten - 1 tlpl kaneel - 75 g fondant chocolade –
1 bokaal kersen van min 250 g

Werkwijze:

1. Roer de boter met de suiker tot een schuimige massa.
2. Voeg er een voor een de eieren toe.
3. Meng de bloem met de gehakte pijnboompitten en een snuifje kaneel en roer door de massa.
4. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe bij het beslag.
5. Voeg de goed uitgelekte kersen toe en meng alles goed dooreen.
6. Bekleed een vorm met bakpapier en stort er het beslag in.
7. Strijk het deeg glad en bak gedurende 45 min op 180°C.
8. Leg bakpapier over de cake na 30 min.
9. Laat de cake, na de totale baktijd enkele minuten in de vorm rusten en haal de cake uit de vorm voor hij is afgekoeld.

© Charme et Douceur de Rosiès