

Rețete pentru sărbători DE NERATAT!

Vincent Amiel

Fotografii: Delphine Amar-Constantini

Gustări

Steluțe din aluat nisipos cu verdețuri	8
Cupe cu crab și avocado	10
Feliuțe de parmezan cu smântână și icre de somon	12
Rondule de cartofi cu icre de hering	14
Gustare crocantă cu crab	16
Pat de ficat de gâscă la tigaie și sfeclă	18
Crochete de ficat de gâscă	20
Pat de turtă dulce, cu ficat de gâscă și chutney	22
Rulouri cu somon afumat, măr și greșfrut	24
Salată de sardele	26
Bulete multicolore din brânză de capră și struguri	28
Terină de pasăre cu legume model tablă de șah	30

Antreuri

Supă de rădăcinoase și ficat de gâscă	34
Cremă de conopidă cu mascarpone	36
Supă de dovleac, chipsuri de jambon și sos de ardei piquillos	38
Supă rece de cresson și creveți	40
Foie gras preparat în casă	42
Fontainebleaux cu icre de cod	44
Omeletă cu trufe	46
Pachețele cu brânză de capră	48
Tarte mici cu ciuperci	50
Pere coapte cu brânză și nuci	52
Gustare caldă cu brânză de capră și fructe de pădure	54
Camembert cu fistic la tigaie	56

Preparate din carne

Piept de pui la tigaie cu legume și ghimbir	60
Pui fript cu smochine și vanilie	62
Suprêmes de pui, langustine și cremă de șofran	64
Bibilică umplută cu castane	66
Bibilică împănată cu trufe	68
Bibilică umplută cu mere și patru mirodenii	70
Clapon cu miere și muștar	72
Rață flambată cu whisky și garnitură de ciuperci la tigaie	74
Prepețițe fripte cu struguri și foie gras	76
Prepețiță cu amestec de fructe uscate și oleaginoase	78
Porumbei cu vin	80
Tapenade de vită în aluat	82
Fileuri de vită Rossini	84
Ceapă roșie umplută cu vită	86
Friptură de vițel în crustă de turtă dulce	88
Rulouri de vită cu ciuperci	90
Ruladă de iepure cu zbârciogi	92
Friptură de căprioară cu sos de coacăze	94
Filet mignon cu patru mirodenii și cu miere	96
Cotlete de miel în crustă de fistic	98

Pește și fructe de mare

Stridii cu pătrunjel	102
Salată de crab cu ton afumat	104
Carpaccio de scoici Saint-Jacques cu lămâie verde	106
Saint-Jacques în cochilie cu măcriș tocat	108
Saint-Jacques la tigaie cu sos de vită și trufe	110
Creveți cu pătrunjel la tigaie	112
Frigărui de creveți cu ananas flambat	114
Langustine crocante cu sos de zmeură	116
Langustine prăjite cu sos de lămâie verde	118
Homari cu șampanie	120
Crochete de creveți cu praz	122

Cod Rossini	124
Somon gravlax	126
Tartar din două feluri de somon	128
Mihalț cu citrice	130
Fileu de limbă de mare cu supă provensală de legume	132
Barbun la grătar cu piper Sichuan	134
Biban de mare cu cartofi dulci	136
Carpaccio de biban de mare cu icre de hering	138
Calcan la grătar în stil mediteraneean	140

Meniuri vegetariene

Terină de legume	144
Terină de vinete la grătar, brânză feta și roșii confiate	146
Risotto brunoise de dovleac	148
Legume înăbușite cu amestec de mirodenii Colombo	150
Broccoli și quinoa gratinate	152
Varză chinezească pak choi, grâu spelta și tofu afumat	154
Cartofi dulci cu linte	156
Brânză Mont d'Or cu vin alb	158

Çarnituri

Dovleac copt cu rozmarin și usturoi	160
Țigăle de castane cu fructe uscate	162
Morcovi prăjiți cu rodie	164
Pure de cartofi cu trufe	166
Spaghete din dovlecei, sos pesto cu mentă	168
Legume glasate	170
Cartofi la cuptor cu parmezan	172
Chutney cu smochine	174
Chutney cu mango	176

Deserturi

Fursecuri cu aromă de flori de portocal	180
Fursecuri în formă de lună cu scorțișoară	182
Trufe cu ciocolată și Grand Marnier®	184
Castane semiglasate	186
Portocale confiate cu ciocolată	188
Țigarete rusești din ciocolată	190
Panna cotta cu scorțișoară și vanilie	192
Foitaj cu mere și scorțișoară	194
Mont-Blanc varianta rapidă	196
Trunchi de copac Pavlova și fructul pasiunii	198
Trunchi de copac mango - fructul pasiunii	200
Trunchi de copac cu ciocolată	202
Prăjitura regilor	204

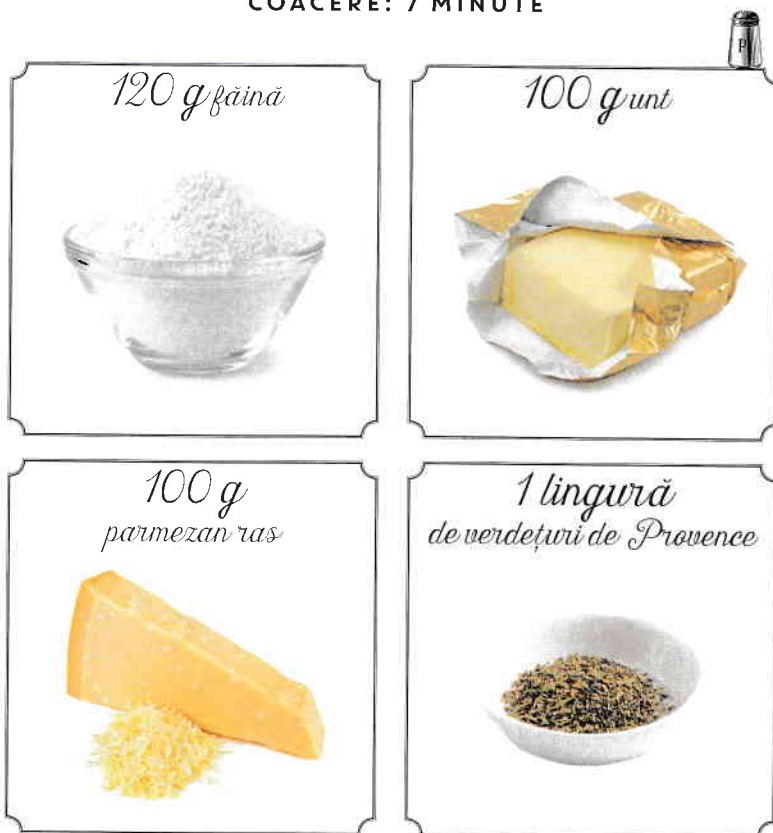
Cocktailuri

Supă de șampanie	208
Whisky acid	210
Banana Daiquiri	212
Irish coffee	214
Ciocolată caldă cu portocală și bezele moi americane	216
Punci de Crăciun	218

STELUȚE DIN ALUAT NISIPOS

cu verdeturi

PENTRU 40 DE STELUȚE APERITIV
PREPARARE: 20 MINUTE
COACERE: 7 MINUTE



1 Amestecați toate ingredientele, formați o minge de aluat, acoperiți-o cu folie de plastic și lăsați-o la frigider timp de o oră.

2 Întindeți aluatul cu sucitorul până obțineți o foaie de aproximativ 2-3 mm grosime și decupați apoi stelulele, presând foaia de aluat cu o formă adecvată.

3 Așezați stelulele în tavă, pe hârtie de copt și dați la cuptor timp de 7 minute, la 200°C (treapta 6-7), supraveghind coacerea.

LBRIS

We know
books



CUPE CU CRAB și avocado



PENTRU 6 CUPE
PREPARARE: 10 MINUTE

200 g carne de crab
mărunțită



1 avocado tăiat felii



1/2 lămâie verde



5 picături de Tabasco®



1/2 ceapă roșie tăiată fin



2 linguri
de ulei de măsline



1 Pregătiți sosul: amestecați sucul de lămâie cu ceapa tocată, sosul Tabasco®, uleiul de măsline și sarea (3 vârfuri de cuțit).

2 Așezați fructul de avocado și carnea de crab în cupe. Adăugați sosul în momentul servirii. De asemenea, puteți orna cupele cu puțin coriandru tăiat fin.



LIBRIS

We know
books



LIBRIS WE KNOW BOOKS FELIUȚE DE PARMEZAN

cu smântână și icre de somon



PENTRU 20 DE PORȚII (6 PERSOANE)

PREPARARE: 10 MINUTE

COACERE: 8 MINUTE

80 g
parmezan ras



80 g
smântână proaspătă



20 g
icre de somon



1 lămâie



1/4 legătură de ceapsoară



1 Așezați feluțele de parmezan pe două tăvi de copt antiaderente, formând 20 de grămăjoare cu diametrul de 5 cm. Lăsați la cuptor timp de 8 minute, la 180°C (treapta 6).

2 Stoarceți lămâia peste smântână. Adăugați ceapsoara tocată mărunt, sare și piper. Amestecați timp de 1 minut.

3 Puneți cu lingurița, pe platoul de servire, grămăjoare din crema cu smântână; acoperiți-o pe fiecare cu icre de somon, adăugați ceapsoară tocată și piper. La final, așezați „olanele” de parmezan de jur împrejurul platoului.

LBRIS

We know
books

