

1.意式柑橘汁泡鮭魚麵(Tagliatelle)

四人份

400 克意式乾制麵條 tagliatelle

2 片新鮮鮭魚柳

2 只柑橘

20 厘升的鮮奶油

少量香菜葉

幾滴塔巴斯科辣椒

鹽，胡椒

-冷水里加熱麵條，椒鹽。

-鮭魚切成塊狀，浸泡在柑橘汁中，並加入少量新鮮的香菜葉。

-加熱奶油於一小平底鍋中，將醃製好的鮭魚瀝乾汁並加入鍋中，加塔巴斯科辣椒調味。

品嚐並調節佐料。

溫火燉 5 分鐘。

-將麵條盛入凹型盤子並澆上醬汁。

2.蒂合谷洋蔥燉小母雞

6 人份

一隻 2 至 2.5 公斤重的小母雞

30 厘升的濃稠鮮奶油

1 瓶甜白葡萄酒

2 隻蛋黃

4 棵大洋蔥

少許桂皮粉

2 粒調味丁香

鴨油或植物油

鹽，胡椒

-在鐵砂鍋裡用鴨油或植物油煎炒洋蔥。等洋蔥炒到金黃色時加入小母雞，酒，2 或 3 撮桂皮粉和 2 粒調味丁香。

小火燉大約 3 小時。

關火前添加鹽和胡椒。

將燉好的小母雞放置保溫處。

-將洋蔥，蛋黃，鮮奶油和雞汁攪拌在一起（先剔出丁香）。

用小火將調味汁調稠，不斷地攪拌。

不要煮沸。

-品嚐並調節佐料，可以與炒蘋果或炸蘋果一起享用。蘋果切成薄片並用榛子大小的一塊黃油在平底鍋裡煎炒。

3.羅克福爾(Roquefort)奶酪千層糕

6人份

500 克千層酥麵團
400 克羅克福爾奶酪
300 克鮮奶油
1 束香葉芹
1 莖芹菜分枝

-千層酥麵團上切成 6 個方塊。
削切以均衡每塊麵團四周厚度。
在 210 °C 的烤箱裡烘烤 10 至 15 分鐘。

-用平底鍋重新加熱奶油，加入 200 克用叉子碾碎的羅克福爾奶酪。加入切好的香葉芹和芹菜。

用 5 分鐘時間融化奶酪。

-將每個方塊打開形成兩部分，在每一部分上舖一薄片奶酪並重新放入調為弱檔的烤箱幾分鐘。

熄火後改蓋燜 2 分鐘。

做好的千層糕應保持溫熱，奶酪應處於剛開始融化的狀態。

移入盤子中並在四周澆以醬汁。