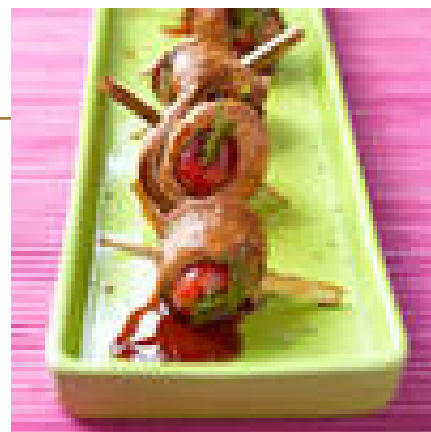


## DUCK BREAST WITH CHERRIES

For 4 persons

Preparation time: 10 minutes -

Cooking time: 25 minutes



### Ingredients :

2 duck breasts  
Salt  
pepper  
24 cherries  
4 sprigs fresh thyme

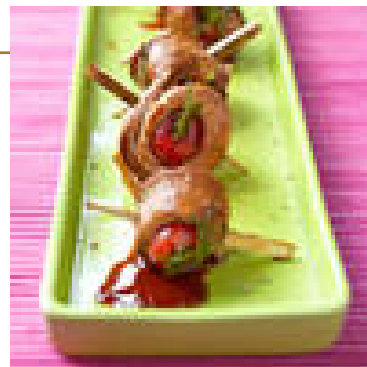
- Score the fat of the breasts, place them in a frying pan skin side down
- Cook for 15 minutes over medium heat to melt the fat, gradually draining it from the pan, turn the breasts over, sear them meat side, remove from the heat and keep warm under tin foil
- Cook the pitted cherries with the fresh thyme in the pan used to fry the breasts for 5 minutes over high heat
- Season with salt and pepper
- Dice the duck breasts, skewer one cube of duck breast and two cherries
- Serve immediately

# 樱桃鸭胸肉

4人份食谱

准备时间：10分钟

烹饪时间：25分钟



## 4人份所需材料

- 2个鸭胸
- 盐和胡椒
- 24颗樱桃
- 4枝新鲜百里香

将鸭胸皮一面用刀划成网状，皮朝下放入平底锅中，用中火煎炸15分钟。将在锅中融化的脂肪逐渐从锅中取出，翻转鸭胸，鸭肉一面朝下，用大火煎5分钟，然后将鸭胸取出，放置在铝箔纸中保温。

在煎炸鸭胸的锅中加入去核的樱桃，添入百里香、盐和胡椒，大火加热5分钟。把鸭胸肉切成小块，在每个牙签上穿1块鸭胸和2个樱桃，即可食用。

# 咖啡味鮫鱈鱼串

4人份食谱

准备时间：20分钟

烹饪时间：1h30分钟



## 4人份所需材料

- 2块400克鮫鱈鱼
- 4片烟熏五花肉
- 50厘升浓郁的红葡萄酒
- 6颗纯咖啡豆
- 1片小月桂叶
- 1根胡萝卜
- 80克芹菜根
- 1棵小洋葱
- 1个丁香
- 盐和胡椒
- 1块小牛骨

给胡萝卜、芹菜根和洋葱去皮，切成方块，平底锅中加入榛子大小的一块黄油，将以上蔬菜块放入平底锅，用大火翻炒，然后加入少量盐和胡椒，加入小牛骨、丁香和月桂叶，浇上红酒。

用中火煮1个半小时，然后过滤，收去一半汤汁，调和味道，保持热度。

在干燥的平底锅里炒咖啡豆，研碎咖啡豆。  
沿脊骨切开鮫鱈鱼片。

用吸水纸小心擦拭鮫鱈鱼片，然后切成大块。

每块鱼肉都用一片薄薄的五花肉包裹起来。

将鱼块穿在串上。

在平底锅里用葡萄籽油大火煎炸。

然后立即撒上咖啡末与酱汁，即可食用。

---

## CHEESE AND SESAME WAFERS

For 4 persons

Preparation time: 5 minutes -

Cooking time: 10 minutes



### Ingredients :

100g grated parmesan  
100g mimolette «vieille» (aged) cheese  
1 soup spoon of sesame seeds

- Preheat the oven to gas mark 4/5 (180°C).
- Grate the mimolette.
- Mix the two cheeses with sesame seeds.
- Cover a baking sheet with parchment paper and make well-spaced little rounds of the mixture, flattening them with the back of the spoon.
- Bake for ten minutes.
- Take the wafers out of the oven, carefully remove them from the paper and allow to cool and harden on a plate.

# 干酪芝麻脆皮饼

4人份食谱

准备时间：5分钟

烹饪时间：10分钟



## 4人份所需材料

- 100克帕尔马碎干酪
- 100克的米莫雷特奶酪
- 1汤匙芝麻籽汤

预热烤箱至180°。

将米莫雷特奶酪磨碎。

把这两种奶酪与芝麻混合在一起。

将烤箱纸覆盖在烤盘上，然后将奶酪芝麻一小圆堆一小圆堆地放置在烤盘中，每堆中间留有空间，再用勺子背面将其碾平。

在烤箱中烤10分钟。

从烤箱中将饼取出，并小心地将饼从烤盘上取下，放在餐盘中冷却并硬化。