

# ENTREES



- **AHITANAO IREO KARAZANA ENTREES CHAUDE FROIDE  
MARO ISAN-KARAZANY**
- **AFAKA ATAONAO AMIN'IZAY FATRANY ITIAVANAO AZY  
ARAKARAKY NY ISAN'NY OLONA**

\*\*\*\*\*MAZOTO TOMPOKO O !!!!!\*\*\*\*\*

## GRATIN DE PATES JAMBON SAUCE BECHAMEL

Zavatra ilaina

- 500 g pâte efa masaka
- 200 g dés jambon
- 80 g fromage râpé
- 40 g beurre
- 50 g farine
- 600 g ronono
- 1/2 c à c sira
- 2 pincées poivre
- 2 pincées noix muscade
- 

**FIKARAKARANA**

Sauce béchamel : atsonika ny beurre.

Ampiana farine dia afangaro vetivety.

Arotsaka ny ronono dia haroina mba harihitra aminy afo malefaka.

Ampiana fromage, sira, poivre ary muscade.

Rehefa vita ny sauce béchamel dia ampiana pates sy dés de jambon.

Atao anaty plat à gratin diafafazana fromage rapé.

Andrahoina 30mn au four à 180°.



# Omelette roulée au fromage et jambon

**Zavatra ilaina (4 personnes)**

- 8 atody
- 2 càs maïzena
- 2 càs crème
- 250 g fromage fondu
- 4 tranches jambon fumé
- Tongolo maintso
- sira, poivre

## **FIKARAKARANA**

Kapohina ny atody sy maïzena ary crême.

Atao anaty plat rectangulaire beurré .

Andrahoina anaty four à 180° eo aminy 15mn eo.

Avela hangatsiaka ny atody.

Hosorana fromage dia asiana jambon ary tongolo maintso voatetika.

Ahorina toy ny aminy sary.

Azo hanina mafana na mangatsiaka miaraka aminy légume sauté na salady.

## **En accompagnement : une poêlée de légumes a l'asiatique**

Anaty vilany, asiana menaka, 1 hasina tongolo gasy, 2 tongolo oignon ary 1 poivron notetehina.

Ampiana karoty 2 sy 250g haricots verts notetehina lavalava.

Lemana 20cl vin blanc.

Asiana sira, poivre. Ampiana sakamalaho kely ary sauce soja sy bouquets brocolis sy courgettes 2 tete hina dés. Andrahoina 15mn sady saromana. Fafazana kotomila.



## **SALADE AU LARDON ET POMME DE TERRE**

**Zavatra ilaina**

chou chinois na salade

1tongolo oignon

Lardons fumés

Ovy

Huile d'olive,

jus de citron,

Sira,poivre

### **FIKARAKARANA**

Andrahoina miaraka aminy hodiny ny ovy anaty rano misy sira mandritry ny 20mn.

Sasana tsara ny salady dia tetehina ngezangeza ary atao anaty saladier.

Ampiana tongolo oignon notetehina.

Ampandalovina kely anaty lapoaly ny lardons dia atokana.

Atao eo ambony salady ny lardons mbola mafana sy ny ovy avy novoasana sy tetehina.

Manao sauce vinaigrette aminy menaka huile d'olive, jus de citron, sira sy poivre.

Arotsaka eo ambony salady dia afangaro.

Aroso miaraka aminy steak haché, na œuf mollet.



## **Salade césar au poulet**

**Zavatra ilaina**

200 g ravina salady

2 nofon'akoho (masaka)

croûtons mofo

60 g fromage en dés

1 tongolo gasy

1 jus citron

5 cl sauce tartare (mayonnaise miampy, sira, oignon, persil, tongolo maintso ary

vinaigre) sira, poivre

---

**FIKARAKARANA**

Sasana tsara ny salady

Tetehina ny nofon'akoho.

Tetehina ny tongolo gasy..

Atao anaty saladier sauce tartare, jus citron, tongolo gasy, sira ary poivre.

Ampiana salady, nofon'akoho, fromage en dés, croûtons mofo (mofo rassi asiana menaka kely dia atao anaty four na endasina ho doré).



## **SALADE COUILLETTE AU JAMBON**

Zavatra ilaina (pour 30 personnes)

- Coquillettes 2kg
- Macédoine 14 kapoaka
- Katsaka en boite 6
- Jambon 1 Kg

- Petit pois 4 kapoaka
- Tamenany atody 12
- Menaka 2litre
- sira

## **FIKARAKARANA**

Ampangotrahina ny rano asiana sira sy menaka kely.

Alefa ao ny coquillette.

Afaka 6mn asorina ary ampandalovina anaty rano mangatsiaka aloa vao anaty saladier. Ampangotrahina mitokana koa ny macédoine sy petit pois ary afangaro daholy avy eo miampy jambon tete hina carré (somary atao lehibe).

Mayonnaise: Nozaraiko roa ny tamenany 6 aminy menaka 1litre.

Nahodina aminy Tanana aminy tongolo oignon sy fourchette aloa sady asiana menaka tsikelikely.

Rehefa hita fa miova ho mayonnaise dia kapohina aminy batteuse ny Tanana ilany batteuse moa ny ilany mandraraka menaka tsy ankijanona.

Vetivety dia vita.

Rehefa somary marihitra loatra dia mandrotsaka vinaigre 1 sarony vinaigre kely dia Kapohina hatrany.

Intelo no nandrotsaka vinaigre. Natao toy izay koa ny tamenany 6 farany. Afangaro daholy avy eo.



## **SALADE DE POMMES DE TERRE AU BABYBEL**

ZAVATRA ILAINA

- \* 400g ovy
- \* 75g de dés de jambon
- \* 1 oignon
- \* 1 atody
- \* 100g de babybel
- \* 2 càs d'huile d'olive
- \* 2 càc vinaigre
- \* sira
- \* poivre

Andrahoina 25mn aminy rano ny ovy.

Ary 10mn aminy rano mangotraka ny atody ho œuf dur.

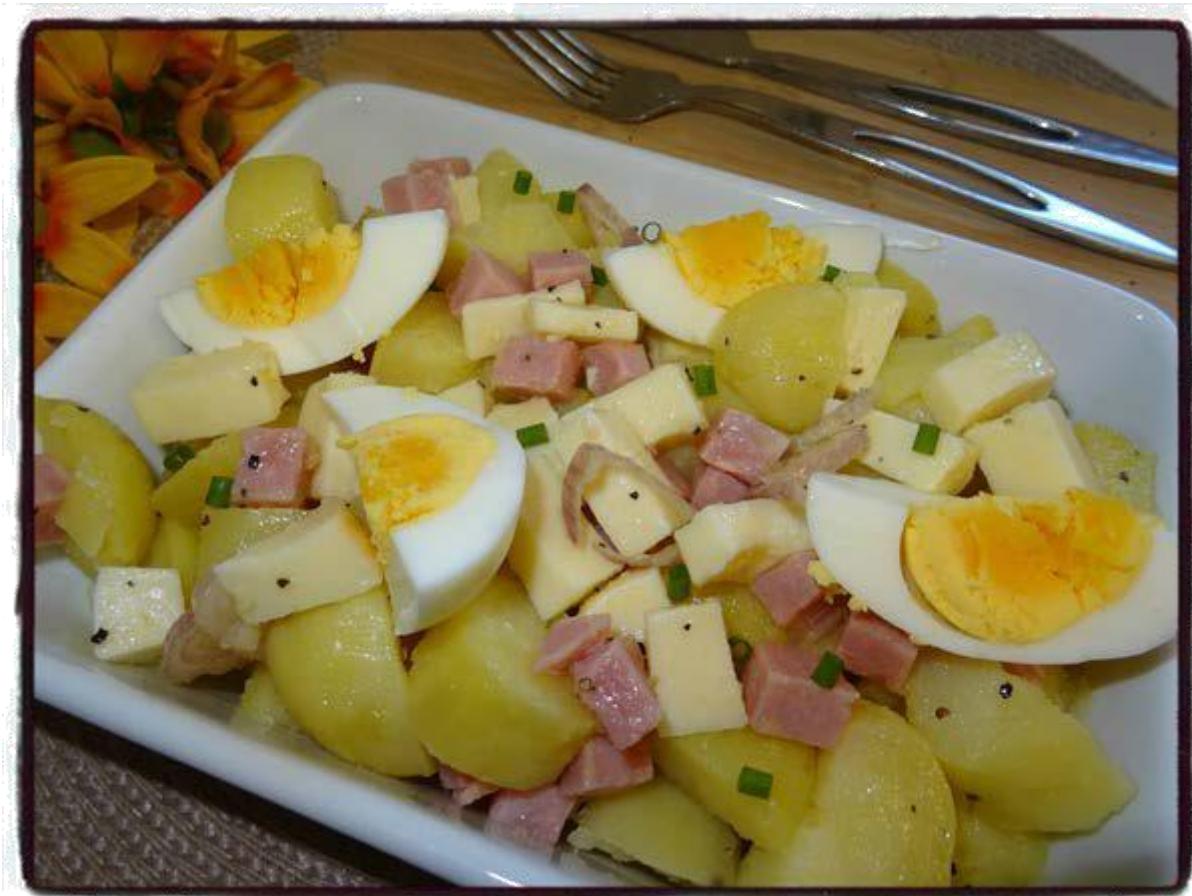
Voasana ny ovy ary tete hina ho dés.

Atao anaty bol. Ampiana tongolo oignon, dés jambon, babybel notapatapahina dia afangaro.

Arotsaka ny huile olive sy vinaigre.

Ampiana sira sy poivre.

Atao ambony plat dia asiana oeuf dur zaraina 4.



## **SALADE DE THON, PÂTE ET MENTHE**

### **ZAVATRA ILAINA**

Olona 3

- 300g pâtes
- 1 boite de thon
- 1 votabia
- 1 demi concombre
- ravina menthe maina fa na lena koa aza mety

### **FIKARAKARANA**

Andrahoina ny pates anaty rano mangotraka

Tetehina ny concombre sy votabia madinika.

Ampiana menthe.

Tetehina ihany koa ny thon ary afangaro aminy pate daholy.

Asiana sauce vinaigrette amin'izay.



## Salade marocaine

### Zavatra ilaina

- 1 vera vary fotsy
- 2 vera rano
- 1 boite de thon
- 1 poivron mena
- 6 càs mayonnaise
- 1 boaty katsaka
- 2 tanana haricots verts
- 1 càc bicarbonate de soude
- 3 atody
- 1 bol karoty râpé
- 1 bol betiravy tetehina efajoro
- 1 fehezana radis

- 250 g tomates cerises
- 1 concombre

## **FIKARAKARANA**

- 1- Andrahoina aminy afo malefaka ny vary 2vera miaraka aminy rano misy sira mandritry ny 20mn mandrampaha ritra azy ary avela hangatsiaka. Tetehina en dés ny betiravy masaka. Atao œufs dur mandritry ny 10mn anaty rano mangotraka ny atody ary avela hangatsiaka. Tetehina efajoro madinika ny concombre, poivron, radis. Voasana dia rapena somary ngezangeza ny karoty. Ampangotrahina anaty rano mangotraka mandritry ny 15mn miaraka aminy 1càc de bicarbonate de soude ny haricot vert mba ho maintso tsara no antony .
- 2- Maka saladier dia asiana mayonnaise, arotsaka ao ny vary mangatsiaka, poivron, boite de thon ary afangaro.
- 3- Atao anaty bol ny vary dia atao ampovoany plat avy eo ahohoka.
- 4- Atao manodidina ny legume araka ny sary.
- 5- Aroso miaraka aminy sauce telo avy eo: mayonnaise, sauce vinaigrette asiana tongolo maintso ary sauce yaourt sy ketchup.



# Salade de chou rouge

à l'aigre-douce

## **Zavatra ilaina (olona 4)**

- 1/2 chou rouge
- 1 oignon
- 1 càs vinaigre balsamique
- 1 c à c tantely
- 3 c à s menaka
- Sira
- Poivre

## **FIKARAKARANA**

Tetehina madinika ny chou rouge. Atao anaty rano mangotraka misy sira 5 mn. Ampiana kely raha tiana halefaka kokoa. Asorina dia atao anaty saladier. Tetehina ny tongolo oignon. Manao sauce vinaigrette aminy vinaigre balsamique, sira , poivre, menaka sy tantely. Arotsaka anaty chou rouge avy eo dia afangaro. Apetraka 1heure anaty réfrigérateur aloha vao aroso.



# Tartelettes légères au chou fleur

## Zavatra ilaina

1 pâte brisée :

250 g Farine

100g Beurre

1 atody

Rano

250 g chou fleur

Framage râpé

1 yaourt

1 atody

90 g Ronono

60 g jambon

fumé sira

poivre

## Fikarakarana

### Pâte brisée

Afangaro ny farine sy sira.

Miampy carré beurre .

Afangaro aminy tanana dia ampiana atody nokapohina sy rano,  
Formena ho boule dia fonosina film alimentaire ary avela pause 30mn.

Andrahoina à la vapeur choux fleur ary avela hangatsiaka.

Velarina ny pate ary atao anaty moule tarte ny pate asiana choux fleurs  
avy eo ary jambon voatetika lavalava.

Kapohina ny yaourt sy atody ary ronono dia atao anaty tartelette.

Asiana fromage dia atao anaty four 15mn à 210° efa nafanaina mialoha.

Azo hanina miaraka aminy salady



## Chaussons aux poissons et béchamel

ZAVATRA ILAINA

Pate feuilletée

**Farce:**

2 filets de cabillaud de 130g

1 oignon

fromage fondu

sira, poivre, origan ou herbe aromatique pour grillade de poisson graines de sésames

1atody ho an'ny dorure

**Pour la béchamel**

300ml ronono

1 cuillère à soupe maïzena

80g gruyère rapé

Manamboatra béchamel aloa : ampangotrahina ny ronono sy maïzena, Afangaro mandrampaha marihitra azy.  
Avela hangatsiaka.

Tetehina morceaux ny nofona trondro ary endasina miaraka aminy noisette beurre sy menaka 1sotro ary épices anaty lapoaly.

Arotsaka ny oignons notetehina dia avela hitanika minitra vitsivitsy.

Potehina aminy fourchette.

Mila 4 na 5 sotro béchamel. Afangaro daholy.

Maka pate feuilleté dia tapahina aminy moule chausson raha tsy misy dia emporte pièce rond de 10cm de diamètre no ampiasaina. Asiana farce, fromage fondu anaty cercle dia hidiana.

Hafanaina 200° ny four dia atao ao ambony papier sulfurisé ny chausson ary hosorana tamenaka atody. Asiana graines de sésame avy eo ary ampidirina four 30mn. Rehefa dorés dia asorina anaty four.



# **Salade aux crevettes sauce au thon** (olona 4)

## **ZAVATRA ILAINA**

- 250 g crevettes roses
- 150 g thon
- 1 salady
- 150 g roquette (karazana salady ihany ho an'izay tia)
- 500 g voatabia
- 5 atody (œufs durs)
- 6 càs jus de citron
- 2 càs mayonnaise
- 1 càc moutarde forte
- 1 dl crème fraîche liquide
- 3 càs menaka
- 1 tsongo siramamy
- Tongolo maintso

## **FIKARAKARANA**

Sasana ny salady; Zaraina 4 ny voatabia sy ny oeuf durs 4.

Mixena ny thon sy ny 3 càs jus de citron ary ny mayonnaise, crème, moutarde sy tongolo maintso. Asiana sira.

Afangaro ny citron sy menaka , siramamy ary sira sy poivre.

Salady aloa ny ambany izay vao ny crevette, roquette ary ny voatabia sy oeufs durs 4 zaraina 4. Atao eo ambony ny sauces au citron sy au thon.

Asiana œufs durs iray nopo tehina sy tongolo maintso.



## **Crêpe jambon fromage**

### **Zavatra ilaina (olona 2)**

- 4 crêpe (*non sucrées*)
- 75 gr jambon(en dés)
- Emmental râpé
- 40 gr dibera
- 40 gr farine
- 50 cl ronono mangatsiaka

### **FIKARAKARANA**

1 – Béchamel : Atsonika ny beurre ampiana farine afangaro aminy fouet avela hitanika aminy afo malefaka 2mn , arotsaka ny ronono mangatsiaka Avela hitanika 5mn.

2 – Asorina ambony afo dia arotsaka ny dés jambon, émmental rape ary afangaro.

3 – Velarina ny crêpe dia asiana aminy sotro ny fangaro ary ahorina. Apetraka anaty plat.

4 – Asiana ambina béchamel ambony crêpe aryfafazana fromage rapé (émmental) .

5 – Ampidirina four 20mn à 180°.!

**\*Astuces\***

Azo asiana muscade na poivre ny béchamel. Azo ampiarahina aminy salady.



# **Flan de courgettes au basilic**

## **ZAVATRA ILAINA**

4 Courgette  
4 oignon  
4 Atody  
20 cl crème fraîche mitovy aminy 3 sotro .  
1 cuillère a soupe maïzena  
Huile d'olive andrahoina ny courgette sy  
oignon 100g gruyère

## **FIKARAKARANA**

Voasana ny courgette dia tatehina ho dés,  
Tatehina manify ny oignon sy tongolo gasy,  
Averina anaty lapoaly mandritra ny 15mn mandrampaha tsy misy rano ny courgette.  
Avela hangatsiaka dia hafanaina ny four à 180°.  
Asiana beurre ny moule à cake.  
Maka saladier asiana crème fraiche sy maïzena ary 1sotro kely basilic.  
Asiana sira sy poivre. Fromage rapé tsy adino.  
Afangaro aminy izay nokarakaraina teo aloa.  
Dia ampidirina four.



# Feuilletée au jambon et gruyère (olona 4)

## ZAVATRA ILAINA

1 rouleau pâte brisée na feuilletée  
2 tranches jambon blanc  
50 g fromage carré + 50 g Gruyère râpé  
1/4 litre ronono  
1 atody  
40 g farine (= 2 sotro)  
40 g beurre  
Muscade  
sira, poivre  
( accompagnement: salady)

## FIKARAKARANA

Sauce Béchamel : Atsonika anaty casserole aminy afo malefaka ny beurre.  
Arotsaka ny farine haroina aminy fouet.  
Indray arotsaka ny ronono mangatsiaka afangaro asiana sira poivre ary muscade.  
Mitanika mandritry ny 10mn eo dia asorina ambony afo. (afangaro foana)  
Tetehina ny jambon.  
Afangaro ny fromage carré + jambon atao anaty béchamel. Avela hangatsiaka.  
Velarina ny pate ary zaraina 4.  
Atao ambony Carré de pate ny préparation miala 1cm aminy sisiny.  
Asiana fromage rapé.  
Roulena toy ny aminy sary.  
Somary asiana soritra kely aminy antsy ambony pate.  
Hosorana atody nokapohina mba ho doré  
Apetraka ambony plaque beurré sy fariné na feuille de cuisson.  
Ampidirina anaty four 12 à 15 mn aminy 200°.  
Aroso mafana



## Œuf mimosa à la crème d'avocat

### ZAVATRA ILAINA

Œufs durs  
mayonnaise.  
1 avocat ,  
1 filet de citron  
Sira, paprika.  
1 poche a douille

### **FIKARAKARANA**

Andrahoina anaty rano ny atody ho œufs durs,  
Tetehina mizara 2.  
Asorina ny tamenany.  
Mixena ny avocat sy filet de citron ary mayonnaise sy tamenaka atody.  
Ampiana sira.  
Fenoina ny blancs œufs durs aminy poche à douille.  
Haingoana aminy paprika dia aroso.



## **Recette beignet de mozzarella**

### **ZAVATRA ILAINA**

- Mozarella 250g
- Farine: 50 g
- Chapelure: 90 g
- Atody : 2
- Sira : 3 tsongo
- Poivre noir : 3 tsongo
- Menaka : 0.5 l

### **FIKARAKARANA**

*Tetehina ho bâtonnet ny mozzarella.  
Afanaina ny menaka.*

*Maka bol dia kapohina ao ny atody,  
Ampiana sira sy poivre.*

*Ampandalovina anaty farine, atody ary chapelure ny batonnets dia endasina aminy menaka. Apetraka ambony papier absorbant avy eo ary aroso.*



## **RECETTE DE SALADE POMMES DE TERRE AU THON**

### **ZAVATRA ILAINA**

- 6 na 8 ovy (nandrahoina sy voasana)
- 1 boite de thon (nopotehina)
- 125 g fromage
- 1/2 jus de citron
- 5 à 8 cornichons notetehina
- persil
- Sira
- Poivre

## **FIKARAKARANA**

Tetehina cube ny ovy nandrahoina dia atao anaty saladier.

Afangaro anaty bol ny thon sy fromage, jus de citron sy cornichons notetehina Asiana sira, poivre.

Arotsaka anaty ovy dia afangaro.

Fafazana persil notetehina dia aroso.



## **RISOTTO DE COQUILLETTES PETITS POIS ET LARDONS**

### **ZAVATRA ILAINA**

- 300 g coquillettes
- 1 cs huile d'olive
- 1 tongolo oignon
- 60 cl bouillon de volaille na rano
- 200 g lardons de poulet ou de cochon
- 150 g petits pois
- 4 cs crème fraîche matevina na mascarpone
- Sira, poivre
- parmesan râpé

- Persil notetehina.

## **FIKARAKARANA**

Alefa anaty menaka olive ny tongolo oignon.

Ampiana lardons akoho na porc izay lapoaly aminy afo malefaka.

Ampiana coquillettes avy eo dia afangaro mandritra ny 1mn.

Ampiana bouillon kely mba hitovy aminy pate ny ahavony.

Avela aminy afo malefaka 10mn.

Afangaro matetika dia ampiana bouillon tsikelikely.

Rehefa tsy misy bouillon intsony sady masaka ny pates dia arotsaka ny petits pois. Ampiana crème fraiche dia aroso sadyfafazana fromage rape sy persil notetehina madinika.



# **Salade de crevettes**

## **ZAVATRA ILAINA**

- crevettes nandrahoina sy novoasana
- 2 branches céleri notetehina efajoro
- 1/4 tasse oignon notetehina efajoro
- 1/4 cuillère à thé céleri
- Sira, poivre
- 3 cuillères à soupe mayonnaise

## **FIKARAKARANA**

1. Tete hina madinika ny crevette dia atao anaty bol
2. Arotsaka daholy ny ingredient dia afangaro
3. Ampiana sira, poivre aminy hitiavana azy.
4. Atao anaty frigidaire alohany haroso



## Salade piémontaise(olona 4)

### ZAVATRA ILAINA

400 g voatabia  
600 g ovy  
3 atody  
8 cornichons au vinaigre  
150 g mayonnaise  
200 g jambon (dés)  
sira  
poivre

## **FIKARAKARANA**

Andrahoina amankodiny ny ovy mandritry ny 20 minutes manomboka izy mangotraka anaty rano.

Avela hangatsiaka dia voasana.Tetehina carré (dés).

Andrahoina ho œuf dur ny atody. 10mn manomboka ny rano mangotraka.

Voasana avy eo.

Tétehina dés ny voatabia rehefa avy nesorina ny voany.

Atao anaty saladier.

Ampiana cornichons en rondelles sy jambon en dés ary œufs durs nopotehina sy ovy.

Asiana mayonnaise dia atao anaty réfrigerateur 1heure alohany hinanana azy.



## **Salade vegetarienne au légume (olona 4)**

### **ZAVATRA ILAINA**

1 chou-fleur.

3 karoty

1 ovy

1 haricot vert 1 tanana

1 ovy notetehina efajoro Herbe

aromatique pour salade. cube

de fromage

Pour la vinaigrette :

2 c. à soupe huile d'olive aux arômes de citron  
1 c. à soupe de crème de balsamique ou de vinaigre  
sira  
1 c. à café moutarde

**FIKARAKARANA**

Sasana dia tangosana ny choux fleur.  
Voasana dia tetehana boribory ny karoty.  
Voasana dia tetehana efajoro ny ovy.  
Andrahoina à la vapeur 10mn.  
Avela hangatsiaka  
Afangaro ny ingredients aminy sauce vinaigrette.  
Atao anaty saladier ny légume dia asiana sauce vinaigrette.  
Asiana cube fromage.



# TERRINE D'AUBERGINES

## ZAVATRA ILAINA

Olona 4:

4 aubergines

150 g lard poitrine,

2 c à soupe menaka

2 tongolo oignon

3 tongolo gasy

1 fehezany persil,

4 tranches jambon fumé,

Sira, poivre, thym, laurier.

Handrakofana ny terrine :

1 hasina tongolo gasy

2 c à soupe menaka

1 bol coulis de tomate

## FIKARAKARANA

Tetehina ny aubergines,

Asiana sira dia avela hiteradrano.

Tetehina ny lard, endasina kely aminy menaka, ampiana tongolo oignon, tongolo gasy, persil notetehina.

Alaina ny terrine dia kasohana eo ny tongolo gasy, asiana

menaka. Kobanina ny aubergines dia namainina ary atao ao,

Ny lardons sady asiana poivre sy sira ary thym isaky ny couche.

Araraka ny coulis de tomate ary andrahoina au four aminy afo antonony mandritry ny 1heure.



## Terrine de légumes (carotte, courgette, brocoli)

**ZAVATRA ILAINA**

5 karoty  
3 courgette  
Brocoli  
30 cl crème liquide  
4 atody  
Piment (arak'izay tiana)  
Poivre  
sira

**FIKARAKARANA**

Tetehina lavalava ny karoty sy courgette.  
Andrahoina ny Karoty sy Brocolis, aminy rano.  
Apangotrahina ny courgette.  
Kapohina ny atody sy crème, asiana sira, poivre ary ampiana piment raha tia.  
Anaty plat cake, asiana papier de cuisson.  
Asiana crème kely avy eo.  
Ampiana courgette apetraka tsara.

Couche de crème indray, ny karoty dia crème ary ny brocolis.

Rakofana crème indray mande indray.

Saromana ny papier cuisson ary ampidirina four antonony mandrity ny 1heure au bain marie.

Ampidirina frigidaire 1 alina manontolo.

Aroso miaraka aminy mayonnaise nasiana demi-yaourt sy sauce tomate.



## **Tomates farcies au thon & œuf dur**

### **Zavatra ilaina**

4 voatabia

2atody (œufs durs)

1 boite de thon

2 càs mayonnaise

sira

poivre

Paprika

## **FIKARAKARANA**

Tapahina toy ny aminy sary ny voatabia.

Asorina aminy sotro ny ao anatiny.

Asiana sira ary apetraka ambony papier absorbant.

Potehina ny œufs durs asiana mayonnaise sy thon izay nopotehina ihany koa.

Asiana poivre sira ary paprika.

Fenoina ny fangaro ny tomate dia apetraka ny satrony.

Atao anaty réfrigerateur mandrampihinana azy.



# Crevette au sauce blanche

## ZAVATRA ILAINA

1kg crevettes rose  
4 c. à soupe huile olive  
1 c. à soupe sauce soja  
1 citron  
2 tongolo gasy  
1 pincée piment en poudre  
1 cuillère à café sakamalaho  
Sira, poivre

## FIKARAKARANA

Alaina ny crevettes dia atao anaty marinade 30mn na 1heure.  
Atao aminy brochette avy eo.  
Andrahoina 10mn au four na barbecue tsy atao mafana be.  
Naroso miaraka aminy sauce blanche izy eto sy fritte.



# Feuilleté tressé au poulet

## Zavatra ilaina

pâte feuilletée

350 grs nofon'akoho (efa masaka)

olives vertes 1 tanana (afaka voany)

béchamel somary matevina

fromage râpé

grains de sésames

2 atody

1 tamenaka atody afangaro aminy ronono 1sotro (dorure)

3 tranches fromages carré na 4 portions fromages

## FIKARAKARANA

Tetehina madinika ny nofon'akoho sy olives.

Atao oeuf dur ny atody dia voasana ary rapena avy eo.

Ampiana béchamel sy fromage rapé.

Afangaro daholy.

Velarina ny pate ho rectangle.

Mametraka tsipika roa parallèles afahana mametraka ny farce.

Miala aminy sisiny rectangle mandrampahatonga eo aminy tsipika tapahina ho bande 2cm.

Apetraka ampovoany ny farce ary ny tranche fromage eo ambony.

Atao mifandipatra bande (jereo ny sary).

Hosorana tamenaka atody nasiana ronono kely ho dorure avy eo sesame ety ambony.

Andrahoina 180° au four.

Rehefa doré dia aroso miaraka aminy salady.



# Flan de courgettes au jambon

## ZAVATRA ILAINA

- 500g courgette
- 4 atody
- 2 tranches jambon
- 2 cuillères à soupe maizena
- 1 vera ny ronono
- 12 cl crème fraîche
- 100g parmesan
- 10g beurre

## FIKARAKARANA

- Sasana dia tetehina ny courgette
- Andrahoina à la vapeur
- Afanaina à 180°C ny four.
- Kapohina ny atody, Tete hina ny jambon.
- Levonina anaty ronono ny maizena
- Ampiana crème fraîche, atody, jambon ary parmesan.
- Asiana sira, poivre ary arotsaka ny courgette
- Atao anaty plat à gratin beurré daholy
- Andrahoina au four 30 mn.
- Aroso mafana.



# **Mille feuille au crabe, avocat et tomate**

**(olona 4)**

## **Zavatra ilaina**

- 1 boite nofona crabe sy pince de crabe
- 2 avocats
- 2-3 voatabia
- 1 citron
- Mayonnaise
- Sira sy poivre

## **FIKARAKARANA**

Afangaro aminy chair de crabe ny mayonnaise.

Tetehina manify ny avocat.

Asiana jus de citron mba tsy hiova loko.

Tetehina ny voatabia asiana sira sy poivre.

Maka cercle dia asiana avocat aloa, voatabia ary crabe dia toy izay hatrany.

Atao aminy toerana mangatsiatsiaka.

Asorina ny cercle rehefa haroso.

Décorena aminy pince crabe.

# **Canard confit, tombée de poireau et purée de céleri-rave avec grains de cheddar**

## **ZAVATRA ILAINA**

- 2 poireau notetehina boribory
- beurre
- huile d'olive
- Sira sy poivre
- 1 céleri notetehina

- 45 ml (3 c. à soupe) beurre
- 80 ml (1/3 tasy) ronono
- 4 cuisses de canard confites (nofona gana nolomana sira vaingany dia kabanina aminy rano avy eo ary endasina taminy menaka gana ihany)
- 250 ml (1 tasy) fromage cheddar

## **FIKARAKARANA**

Maka lapoaly atao ambony afo malefaka,

Arotsaka ny beurre sy ny menaka ary ny poirreau.

Asiana sira sy poivre.

Atao anaty rano mangotraka ny celeri rave ary andrahoina 25mn, mixena miaraka aminy beurre sy ronono avy eo.

Asiana sira dia apetraka.

Maka emporte pièce dia asiana nofona gana masaka efa misaratsaraka (effiloché), poireau ary celery rave mixena teo.

Asiana fromage voatetika madinika.

Ampidirina four 3mn ihany ary haroso avy hatrany.



# FONDANTS AUX TOMATES ET A LA CORIANDRE

## Zavatra ilaina (olona 4)

4 voatabia lehibe  
2 tongolo oignon  
1 atody  
100 gr de fromage blanc à 0%  
1/2 cuillère à soupe de maïzena  
Kotomila  
sira, poivre

## FIKARAKARANA

Hafanaina à 180°C ny four.

Voasana ny oignon dia tetehina ho dés ary ny voatabia ihany koa izay efa miala voany (tsy voasana).

Atao anaty saladier, asiana sira, poivre ary kotomila notetehina.

Anaty bol, kapohina ny atody ary ampiana fromage blanc, maïzena, sira , poivre.

Afangaro dia arotsaka anaty legume teo.

Atao anaty ramequins na moule dia ampidirina anaty four 45mn.



# Terrine de foie de volailles

## ZAVATRA ILAINA

- 3 tongolo oignon
- 300 g d'échine de porc
- 500 g foies de volaille
- 150 g vorontsiloza
- 1/2 bouquet persil
- 2 atody
- sira, poivre

## FIKARAKARANA

Tetehina ny tongolo oignon.

Tetehina manify nynofona henakisoa.

Mixena ny atina akoho sy ny vorontsiloza (azo soloina nofona akoho), persil, atody. Asiana sira sy poivre.

Ampiana tongolo oignon voatetika sy nofona henakisoa. Atao anaty moule à cake ary adrahoina 1heures à 180°.



# Béchamel avec lait en poudre

## ZAVATRA ILAINA

60 g vovondronono

35 g beurre

35 g farine

1/2 l rano

Poivre

sira

Muscade râpé

## FIKARAKARANA

Afangaro ny farine sy ny vovondronono

Atsonika anaty casserole ny beurre, Indray arotsaka ny farine sy vovondronono.  
Haroina aminy fouet dia arotsaka ny rano.

Afangaro foana na mangotraka aza ary tsy ajanona raha tsy matevina.

Asiana sira poivre sy muscade.



# Clafoutis au poisson et brocolis

## Zavatra ilaina

2 filet de cabillaud  
150 crevettes fraîches ou surgelés  
saumon fumé  
1 tongolo oignon  
3 tongolo gasy  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 /2 bouquet de brocolis  
4 atody  
125 gr farine  
50 cl ronono  
25 cl crème liquide  
De l'aneth  
Sira, poivre  
Fromage rapé

## FIKARAKARANA

Andrahoina à la vapeur 10mn ny brocolis.

Tetehina ny nofona trondro.

Atao anaty lapoaly ny menaka olive hafanaina, arotsaka ny crevette, nofona trondro ary ny tongolo oignon, tongolo gasy, sira, poivre. Hafanaina ny four à 180°.

Afangaro ny atody, farine, ronono, ary sira kely, crème liquide sy aneth voatetika.

Maka plat dia asiana brocolis, nofona trondro ary ny fangaro rehetra.

Asiana fromage rapé dia ampidirina four mandritry ny 25mn.

Aroso mafana.



# Tartare de tomates aux rillettes de thon (olona 4)

## ZAVATRA ILAINA

- 2 voatabia
- ½ citron
- 1 cc huile d'olive
- 1 boîte de thon
- 4 cc fromage fondu
- Tongolo maintso na persil
- basilic

## FIKARAKARANA

Sasana ny voatabia ary tete hina ho dés.

Atao anaty bol ary asiana jus de citron sy huile d'olive.

Asiana sira sy feuille basilic na tongolo maintso eo ambony.

Afangaro dia apetraka kely.

Atao anaty bol ny thon ary ampiana fromage dia afangaro.

Raha somary mainkiana dia ampiana fromage ihany.

Tete hina ny ny tongolo maintso na persil dia arotsaka ao .

Maka emporte pieces dia alefa ao ny thon izay vao ny voatabia. Asorina avy eo dia vita.



## Terrine de légumes aux œufs

Zavatra ilaina

- 600 g macédoine
- 12 atody
- 8 càs zavamaintso notetehina (persil, cerfeuil, estragon)
- 1 noix de beurre
- sira
- poivre

### FIKARAKARANA

1. Ampangotrahina ny macédoine halemy.
2. Asiana beurre ny moule à cake dia asiana papier sulfurisé
3. Avela hangatsiaka ny légume.
4. Kapohina ho omelette ny atody 8, asiana sira, poivre, légumes ary ny zavamaintso notetehina.  
Atao ao anaty moule ny antzasany fangaro teo.
5. Vakiana eo ambony ny atody efatra (moule cake). Izay vao ny ambiny fangaro legume (antsasany).

6. Saromana papier sulfurisé hiarovana ny amboniny terrine mandritra ny fandrahoina azy. Ampidirina four 1h à 180°,
7. Avela hangatsiaka aloany hanalana azy.

Azo aroso miaraka aminy vinaigrette à l'huile d'olive na vinaigre balsamique, na crème citronnée.



# Terrine de poisson (olona 6)

## Zavatra ilaina

- 600 g trondro tsy misy taolany (merlan, na saumon na lotte).
- 200 g crevettes efa afaka ny hodiny
- 120 ml crème fraîche liquide
- 4 atody
- 1 tongolo oignon
- 2 tongolo gasy
- 3 biscuits nophotehina
- Beurre, persil, poivre, sira

## FIKARAKARANA

Afangaro anaty mixeur ny trondro, oignon, tongolo gasy dia potehina.

Ampiana atody, crème fraîche ary biscuits. Afangaro.

Ampiana persil voatetika, sira, poivre.

Asiana beurre ny terrine dia arotsaka ny antsasaky ny fangaro.

Ampiana couche crevettes avy eo dia arotsaka indray ny ambiny.

Hafanaina 180° ny four dia andrahoina au bain marie mandritry ny 45mn.

Azo aroso mafana na mangatsiaka arak'izay tiana.



# Verrine aux oeufs mimosa et sa mousse de jambon

**Zavatra ilaina (olona 8)**

5 Oeufs dur

Mayonnaise

4 Tranche de jambon

4 càs crème fraîche

Persil

Sira

poivre

## **FIKARAKARANA**

Tetehina ho dés ny blanc œuf dur ary asiana mayonnaise.

Potserina aminy fourchette ny tamenany ary asiana mayonnaise ihany koa.

Mixena ny jambon sy crème ,asiana sira, poivre ary persil.

Atao anaty vera amin'izay blanc en dés aloa avy eo ny tamenany ary ny mousse de jambon.

Atao aminy toerana mangatsatsiaka vao aroso.



# **CREPE AU JAMBON ET FROMAGE**

## **ZAVATRA ILAINA**

- 8 Crêpes
- 4 tranches de jambon
- 100 g Comté
- 1 salady
- 8 tomates cerise

## **FIKARAKARANA**

Rehefa vita ny crêpes dia asiana jambon eo  
ampovoany. Aparitaka ny fromage rapé eo ambony.  
Saromana kely rehefa mitsonika ny fromage dia ahorina ny  
crêpe. Aroso miaraka aminy salady sy tomate cerise



# SALADE DE PÂTE AU JAMBON ET MAIS

## ZAVATRA ILAINA

- 400 g pâtes majinjinika
- 1 boity ny katsaka
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g d'emmental
- 3 c. à soupe mayonnaise
- sira, poivre

## FIKARAKARANA

Andrahoina ny pates anaty casserole misy rano mangotraka misy sira araky ny toromarika aminy fonony.

Atao aminy rano mangatsiaka avy eo.

Atao anaty saladier dia arotsaka ny katsaka, jambon notetehina lavalava ary fromage natao carré.

Ampiana mayonnaise sy sira ary poivre.

Atao aminy toerana mangatsiaka mandrampihinana dia aroso miaraka aminy pain grille.



# Macédoine de légumes

## Zavatra ilaina

- 400g macédoine de légume
- 200g crabes
- 9 crevettes
- 3 voatabia
- 2 atody
- 1 c à s tongolo maintso
- persil

Mayonnaise :

- 1 tamenaka atody
- 1 c à s moutarde (safoina)
- 1 c à s vinaigre de citron
- 20 cl menaka
- sira
- Poivre

## FIKARAKARANA

Andrahoina anaty rano mangotraka 9mn ny atody ho œufs durs.

Atao anaty rano mangatsiaka dia voasana.

Atao ny mayonnaise.

Sasana ny macédoine ary ampangotrahina. Masahana ny crabe sy ny crevette.

Potehina ny crabe hametrahana kely ny tongony ho haingo.

Atambatra ny macédoine sy crabe anaty saladier.

Miampy mayonnaise sy tongolo maintso ary crevette.

Asiana voatabia sy œuf dur ho haingony ary persil.



## Feuilleté au jambon et épinard...sauce béchamel

Zavatra ilaina

2 pâte feuilletée

Ho an'ny sauce béchamel

2 càs beurre

2 càs farine

1 kaopy ronono mafana

Poivre

Ao anatiny

Jambon voatetika en dés

épignard

fromage rapé

## FIKARAKARANA

Tetehina ho carré ny pate feuilleté mitovy habe aminy felatanana. Apetraka anaty frigidaire aloa.

Sauce béchamel :

Atao anaty casserole ho levona ny beurre. Ampiana farine sy sira. Haroina mandrampiova loko azy. Ampiana ronono mafana ary andrahoina 7mn sady haroina. Ahena ny afo dia avela kely 10mn eo aminy fatana.

Ampiana épignard sy jambon ary fromage avy eo.

Maka plaque dia asiana papier aluminium dia atao eo amboniny ny carré pate feuilleté. Asiana 2 sotro sauce béchamel ary ampiana fromage rapé ary pliena ny sisiny toy ny aminy sary.

Kapohina ny atody sy rano 1 sotro dia ahositra mba ho doré.

Andrahoina au four 200° mandritry ny 20mn. Azo atao entrée na hanina miaraka aminy salade.



# Macédoine aux coquillettes

## ZAVATRA ILAINA

- 250 g coquillettes
- 1 grosse boîte macédoine de légumes
- 4 tranches de jambon blanc
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- sira, poivre

## FIKARAKARANA

Andrahoina anaty rano mangotraka ny coquillettes.

Rehefa masaka dia asorina ary avela hangatsiaka anaty saladier.

Tetehina majinika ny jambon.

Arotsaka anaty pates ny macédoine, jambon, sy ny mayonnaise.

Asiana sira sy poivre ary afangaro tsara.

Avela aminy toerana mangatsiatsiaka mandrampaharoso azy.



## ANNUAIRES

Page 1.....GRATIN DE PATES JAMBON SAUCE BECHAMEL

Page 2 .....Omelette roulée au fromage et jambon

**Page 3.....SALADE AU LARDON ET POMME DE TERRE**

**Page 4.....Salade césar au poulet**

**Page 5.....SALADE COQUILLETTES AU JAMBON**

**PAGE7 .....SALADE DE POMMES DE TERRE AU BABYBEL**

**PAGE 8....SALADE DE THON, PÂTE ET MENTHE**

Page 9.....Salade marocaine

Page 11.....Salade de chou rouge

**Page 12.....Tartelettes légères au chou fleur**

**Page 13.....Chaussons aux poissons et béchamel**

**Page 15.....Salade aux crevettes sauce au thon**

Page 16.....Crêpe jambon fromage

**Page 18.....Flan de courgettes au basilic**

Page 19.....Feuilletée au jambon et gruyère (olona 4)

**Page 20.....Œuf mimosa à la crème d'avocat**

**Page 21.....Recette beignet de mozzarella**

**PAGE 22.....RECETTE DE SALADE POMMES DE TERRE AU THON**

**PAGE 23.....RISOTTO DE COQUILLETTES PETITS POIS ET LARDONS**

Page 24.....Salade de crevettes

**Page 25.....Salade piémontaise(olona 4)**

**Page 26.....Salade vegetarienne au légume (olona 4)**

**Page 28.....TERRINE D'AUBERGINES**

Page 29.....Terrine de légumes (carotte, courgette, brocoli

**Page 30.....Tomates farcies au thon & œuf dur**

Page 32.....Crevette au sauce blanche

**Page 33.....Feuilleté tressé au poulet**

**Page 34.....Flan de courgettes au jambon**

Page 35.....Mille feuille au crabe, avocat et tomate

**Page 35.....Canard confit, tombée de poireau et purée de céleri-rave avec grains de cheddar**

## **PAGE 37...FONDANTS AUX TOMATES ET A LA CORIANDRE**

**Page 38.....Terrine de foie de volailles**

**Page 39.....Béchamel avec lait en poudre**

**Page 40.....Clafoutis au poisson et brocolis**

**Page 41.....Tartare de tomates aux rillettes de thon (olona 4)**

**Page 42.....Terrine de légumes aux œufs**

**Page 44.....Terrine de poisson (olona 6)**

Page 45.....Verrine aux oeufs mimosa et sa mousse de jambon

**Page 46.....CREPE AU JAMBON ET FROMAGE**

**Page 47.....SALADE DE PATE AU JAMBON ET MAIS**

**Page 48.....Macédoine de légumes**

**Page 49.....Feuilleté au jambon et épinard...sauce béchamel**

**Page 51.....Macédoine aux coquillettes**



# Menu pour le plat de résistance

- AHITANTSINKA 35 PLATS DE RESISTANCE SAMIHAFA

## Salade de riz niçoise

### ZAVATRA ILAINA

250 g vary

150 g thon

150 g maïs

4 votabia

1/2 poivron maintso

1/2 poivron mena

5 cuillères à soupe menaka

3 cuillères à soupe vinaigre

2 cuillères à soupe nuoc mam

Poivre

Sira

### FIKARAKARANA

Andrahoina ny vary

Tetehina ho dés ny voatabia, ary ny poivrons.

Asorina ny thon sy ny katsaka.

Ampangatsiahina ny vary rehefa masaka.

Anaty saladier, arotsaka ny vary, voatabia, poivrons, thon, katsaka.

Ampiana vinaigrette: 5 cuillères à soupe menaka, 3 cuillères à soupe vinaigre, 2 cuillères à soupe nuoc man.

Asiana sira sy poivre aminy itiavana azy.

Azo ampiarahina aminy grillades au barbecue.



## Spaghetti aux crevettes et beurre à l'ail

### ZAVATRA ILAINA

125 g spaghetti  
500 g crevettes  
1/2 cuillère à soupe hodina citron  
Jus d'un demi-citron  
1 cuillère à soupe persil notetehina

6 cuillères à soupe beurre  
2 hasina tongolo gasy notetehina  
2 cuillères à soupe vin blanc  
1/2 c. à thé basilic

## FIKARAKARANA

- 1- Andrahoina ho masaka ny pate
- 2- Hafanaina ny menaka ary harotsaka ao ny beurre.
- 3- Endasina ny crevettes roa minitra isaky ny côté. Atokana.
- 4- Ampiana 2 càs beurre anaty lapoaly teo ihany ary arotsaka ny tongolo gasy.
- 5- Ampiana vin, basilic, hodina sy jus citron.
- 6- Avela hangotraka ary hajanona 2mn aminy afo antonony.
- 7-Ampiana ambina beurre dia afangaro.
- 8- Arotsaka ny crevette.
- 9- Ny pate sy ny persil notetehina dia afangaro.



## BEIGNETS DE POMMES DE TERRE

## ZAVATRA ILAINA

500 g Ovy

3 atody

1 sotro hanitra maintso notetehina madinika  
Sira, poivre.

## FIKARAKARANA

Voasana ny ovy ary rapena.

Fiazana aminy zavatra madio ny ovy norapena.

Kapohina anaty terrine ny atody. Afangaro aminy ovy sy hanitra maintso.

Asiana sira sy poivre. Alaina aminy sotro dia endasina aminy menaka mafana.

Asorina dia aroso avy eo.



## Crevettes gratinées

### ZAVATRA ILAINA

- 20-25 crevettes efanandrahoina
- 1 blanc depoireau

- 25 g beurre
- 1 oignon
- 1 tongolo gasy
- 2 cuillères à soupe farine
- 30 cl ronono
- 1 cuillère à café moutarde
- 2 cuillères à soupe crème liquide
- 4 cuillères à soupe fromage râpé
- 1/3 cuillère à café piment de Cayenne
- sira, poivre

## FIKARAKARANA

1- Hafanaina 200°C ny four.

Asorina ny hodiny crevette. Tetehina manify ny poireau.

Totoina ny tongolo gasy. Tetehina ny oignon.

Hafanaina ny beurre anaty lapaoly, arotsaka ny poireau, atao aminy afo malefaka 5mn.  
Ampiana tongolo gasy sy oignon ary crevette.

Asiana sira, poivre sy sakay ho an'izay tia.

Fafazana farine dia arotsaka ny ronono mangatsiaka dia arona mandrampaha matevina azy.  
Arotsaka ny moutarde, crème liquide.

Asorina ambony afo dia ampiana fromage (antsasany).

Atao anaty ramequins diafafazana fromage eo ambony dia ampidirina four 15 à 20 minutes.



## BOUCHONS

80 isa 

### ZAVATRA ILAINA

-250g nofona akoho  
-250g échine de porc  
-400g crevettes fraîches décortiquées  
-1 citron combawa  
-tongolo maintso  
tongolo gasy, sira, poivre  
Vetsin, sauce soja,  
2 càs féculé de manioc

Pate :

500g farine  
1 atody  
1 verre rano  
2 pincées sira

### FIKARAKARANA

1- Pâte

Anaty saladier asiana 400g farine. Ampiana tapotsina atody, 2 tsongo ny sira.

Volavolaina ny pate sady harotsaka tsikelikely ny rano.

Raha maina loatra, dia ampiana rano. Raha lena loatra, ampiana farine.

Atao boule, avela haka pause anaty frigo mandritry ny 1h sady saromana lamba mando.

2- Farce

Tetehana ny nofona hena kisoa, akoho ary crevettes.

Tetehana ny fotsifotsy aminy tongolo maintso.

Totoina ny tongolo gasy.

Rapena ny hodina citron combawa.

Afangaro ny hena, ampiana tongolo maintso, tongolo gasy, combawa, 2 sotro sauce soja, vetsin, sira, poivre, ary féculé de manioc. Afangaro tsara.

Avoaka frigo ny pate. Velarina manify kely. Tetehina carrés kely. 1 sotro kely farce no alaina.

Atao eo ampoovoany pate, atambatra ny sisiny mba ahazo bouchon kely.

Cuisson:

Ampangotrahina ny rano. Andrahoina 5 minutes anaty rano mangotraka ny bouchons.

Jerena mba tsy hiraikitra ambany casserole.

Rehefa mitsingevana ny bouchons, asorina anaty rano.

Afindra anaty cuiseur vapeur mba ho tohizana ny nahandro 30 minutes.

Aroso mafana miaraka aminy sauce soja ary menaka kely.

Mampiasa 400g farine ho an'ny pâte. 100g ampiasaina hamafazana mandritra ny famolavolaina ny pate.

Tsy adino ny féculé de manioc anaty farce mba hitambatra tsara ny ingrédients sady mba tsy hivaha ny pate mandritra ny nahandro. Azo soloina farine iny.

Atao tsara ny dose ny sira sy sauce soja farce. Raha be loatra dia tsy tsara, sady mbola ampiarahana aminy sauce soja mandritra ny fanandramana.

Tsy rapena be ny citron fa manimba ny farce.



## Spaghetti sauce carbonara

Zavatra ilaina

- 500 g spaghetti
- 250 g lardon
- 6 atody
- 100 g fromage rapé
- Sira
- poivre

FIKARAKARANA

1. Andrahoina tsy malemy be ny pate.
2. Kapohina ny atody miaraka aminy fromage asiana sira, poivre.
3. Endasina kely nylardon
4. Asorina ny pate ary arotsaka ao aminy lardon miaraka aminy rano (pate) kely fotsiny ho an'ny sauce miampy atody sy fromage haroina aminy afo malefaka tsy ankijanona.
5. Tokony ho liquide ny sauce.
6. Aroso mafana.



## Boulette chinoise

Zavatra ilaina

- Totokena kisoa 250g
- Maizena 4 sotro
- tongolo gasy
- sakamalaho
- Atody 1
- Pain rassi 1/3
- Jumbo 1
- Celeri tahony 1 miaraka aminy raviny

### FIKARAKARANA

Totoina ny tongolo gasy sy sakamalaho avy eo afangaro daholy dia volavolaina ho hena baolina.

Ampangotrahina ny rano ampiana jumbo. (Eto afaka mampiasa bouillon izay tiana fa tsy voatery mampiasa jumbo)

Arotsaka ny hena baolina.

Mitsingevana ny hena avy eo ary hesorina.

Endasiko aminy menaka kelikely amin'izay.

Fanamarihana

Fijeriko azy raha miampy kotomila kely sy sauce soja ary crevette vao may tsara.



## Canard laqué au Porc

Zavatra ilaina

- 1 canard
- Porc 500g
- sauce soja 6 sotro
- siramamy 3 sotro
- tantely 2 sotro
- vinaigre 1 sotro
- sira
- poivre
- Menaka

-tongolo gasy

## FIKARAKARANA

Hosorana sira aloa ny canard avy eo atambatra anaty bol tongolo gasy, sauce soja, siramamy, tantely, vinaigre, poivre.

Alona ora iray. Hosorana menaka vao alefa anaty lafaoro (gasy izy teto) 1heure 30mn eo ho eo.

Tondrahana sauce nandomana isaky ny mamadika.

Rehefa mena fify tsara dia tete hina (azo hanina izy eto sady hita fa malemy fa ny ahy mbola nafangaroko henakisoa aloa ritina miaraka aminy tongolo gasy (tsy azo sary izy eto fa dia tena natsiro).



## Brochettes de boeuf au fromage

Zavatra ilaina

- 8 hen'omby voatetika manify (tranches fines)
- 8 fromages (bâtonnets)
- Poivre
- sira

### FIKARAKARANA

Ampidirina aminy fromage manaraka ny halavany ny tahona brochette.

Fonosina hen'omby voatetika manify misy sira.

Fatorana aminy tady manify (ficelle).

Atono avy eo ary asiana poivre.



## KATILESY

Zavatra ilaina

- Ovy 500g
- Totokena
- Tongolo maintso
- Kotomila
- Atody 1 (2 raha mbola tsy zatra)
- Tongolo gasy
- Tongolo oignon
- Sira
- poivre

## FIKARAKARANA

Andrahoina amankodiny ny ovy.

Endasina aminy menaka kely fotsiny ny totokena.

Voasana ny ovy avy eo ary potserina ampiana totokena, sira, poivre, tongolo maintso, kotomila, oignon, ary tongolo gasy voatetika.

Volavolaina ho boribory.

Kapohina ny atody anaty bol.

Asiana menaka kely fotsiny ny lapoaly.

Ampandalovina anaty atody ny katilesy dia anaty lapoaly.

Avadika haingana fotsiny izy rehefa mandrotsaka azy iny ary avela ho doré dia vita.

Atao ambony papier velin mba hitsika tsara ny menaka.

Raha samy katilesy tsy atakaloko an'izy ity sady tsy mifoka menaka mihintsy.



## SALADE DE PATE au thon fumé

Zavatra ilaina

- 500g pate
- 1 Thon fumé lehibe
- 100g mortadelle
- 2 voatabia
- 3 concombre salantsalany
- 2 citron
- 4 atody
- menaka

FIKARAKARANA

Ampangotrahina aminy rano misy sira kely sy menaka kely ny pate ho masaka ary asorina avela hangatsiaka avy eo.

Tetehina ho carré daholy ny thon, mortadelle, voatabia, concombre.

Manao sauce vinaigrette aminy citron sy menaka ary sira sy siramamy kely avy eo.

Afangaro ao. Eto dia hita ny tsirony raha somary heno kely ilay citron.

Mbola ampiana mayonnaise ho an'izay tia. (Atody 2 oeuf dur ary ny atody 2 mayonnaise). Rehefa hinana a vao nasiako.



## Brochettes de poulet pané

12 brochette

### ZAVATRA ILAINA

- 6 nofona akoholavalava
- 1 atody
- chapelure
- parmesan râpé
- sauce soja sucrée

### FIKARAKARANA

- Anaty bol, kapohina ny atody sy sauce soja sucrée.
- Anaty bol hafa, afangaro ny chapelure miaraka aminy parmesan (eo aminy 2/3 na 1/3 eo ny habetsany).
- Zaraina roa ny nofona akoho manaraka ny halavany.
- Asiana pique à brochette.

– Alaina ny brochette izay atao anaty atody avy eo chapelure.

- Asiana menaka kely ny lapoaly dia endasina ny brochette mba ho dorées.
- Asiana sauce soja sucrée rehefa haroso.
- Na atao anaty sauce koa rehefa hinana.



Nelly

## Filet mignon de porc à l'orange

### Zavatra ilaina

1 filet porc  
2 oignon  
2 orange  
10 g beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sira, poivre

### FIKARAKARANA

Hafanaina anatycocotte ny **beurre** sy ny **huile d'olive** ary arotsaka ao ny **filet porc**.

Ampiana **oignon notetehina**, ary hodina **orange** sy jus orange roa.

**Asiana sira, poivre**, saromana ary andrahoina aminy afo malefaka 15 à 20 minutes.

Andramana mafana miaraka aminy légume izay tiana...eto courgette nendasina taminy lapoaly !



## Côtelettes de porc au curcuma

### ZAVATRA ILAINA

- 4 côtelette
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 thym
- 2 cuillères à soupe poudre de curcuma
- 1 cuillère à soupe huile d'olive
- Sira, poivre

### FIKARAKARANA

Endasina aminy huile d'olive ny côtelettes

Asiana sira sy poivre, curcuma, thym, laurier ary oignon notetehina  
Asiana rano kely mba hoe déglacer sauce



## Croquettes de pomme de terre à l'italienne

### ZAVATRA ILAINA

- 750 g ovy
- 40 g Maïzena
- 60 g beurre
- 3 atody
- 50 g fromage râpé.

sauce:

- 1 kg votabia
- 20 g Maïzena
- 2 cuillerées à soupe menaka
- thym
- laurier
- 2 hasina tongolo gasy
- sira, poivre, persil.

### FIKARAKARANA

Andrahoina aminy hodiny ny ovy.

Potserina ary asiana Maïzena, beurre, atody nokapohina sy fromage râpé.

Volavolaina ny galety sady asiana farine

Endasina na ampidirina four ambony plaque nasiana beurre

Zaraina efatra ny votabia, andrahoina miaraka aminy menaka sy thym, ary tongolo gasy, le laurier, sira sy poivre.

Mixena ny voatabia nandrahoina avy eo, atao anaty casserole.

Arotsaka ny Maïzena anaty rano kely mangatsiaka, atao anaty votabia avy eo

Aroina ambony afo malefaka, asorina ambony afo rehefa nangotraka 2 na 3 secondes Atao ambony plat ny croquette, asiana sauce votabia, persil. Azo atao koa aroso miaraka aminy fotsiny ny sauce votabia.



## Cuisses de grenouille à la provençale

### ZAVATRA ILAINA

- 2 douzaines cuisses de grenouilles mivaingana avy anaty congelateur
- 4 tongolo gasy (hasina)
- 3 càs menaka
- 1,5 dl vin blanc sec
- 1 tanana persil voatetika
- Thym
- Laurier
- sira sy poivre

### FIKARAKARANA

Atao anaty plat izay hatsofoka anaty four ny cuisses de grenouilles mbola mivaingana.-  
Endasina aminy menaka ny tongolo gasy.

Lemana aminy vin blanc ary asiana persil, thym, laurier.

Arotsaka anaty cuisses de grenouille avy eo.

2Asiana sira sy poivre ary saromana papier sulfurisé ny plat.

Andrahoina au four nafanaina mialoha mandritra ny 25mn.

Mandritry ny nahandro azo ampiana vin blanc raha ilaina.



## Poulet au lait de coco et gingembre

Ampiarahina aminy vary na légumes sautées.

### ZAVATRA ILAINA

6 nofona akoho

2 cas menaka

1 oignon notetehina

1 hasina tongolo gasy notetehina

2 voatabia notetehina madinika

Voatabia aminy boaty (concentré)

1 sakamalaho râpé

1 cac paprika

1 bouillon de poule

200ml lait de coco

100ml crème liquide

Jus citron

### **FIKARAKARANA**

Endasina aminy menaka ny nofona akoho dia asorina. Ampiana oignon sy tongolo gasy anaty menaka averina ao ilay nofon'akoho dia ampiana épice

Ampiana ny voatabia sy ny concentré de tomate ary andrahoina 10 min. Ampiana bouillon sy lait de coco afangaro dia saromana vingt minutes.

Ampiana crème liquide sy jus citron ary avela hangotraka kely dia vonoina ny afo.

Aroso miaraka aminy vary na légume sauté.



## Entrecôte à l'ancienne

### ZAVATRA ILAINA

- 4 entrecôtes 150-180g
- 4 cuillères à soupe moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe cognac
- 4 oignon
- 1 cuillère à soupe menaka
- 4 cuillères à soupe crème fraîche
- Sira, poivre

### FIKARAKARANA

-Atao anaty lapoaly misy menaka ny oignon notetehina.

- Ampiana entrecôtes : andrahoina 3 à 5 minutes coté avy araky ny nahandro tiana
- Atokana aminy vilia
- Arotsaka anaty lapoaly ny cognac
- Ampiana moutarde sy crème fraîche
- Asiana sira, poivrez ary afangaro daholy
- Hafanaina ny entrecôtes ary aroso avy hatrany



## Escalope cordon bleu

### Zavatra ilaina

- 4 Escalope de veau 80 à 100 g
- 1 fine 80 g à 100 g
- 4 tranches de jambon blanc manify de 30 g à 40 g
- 4 bâtons de comté 25 g à 30 g (5-6 cm de long)
- 1,5 c à soupe farine nasiana sira sy poivre
- 1 atody nokapohina
- 100 g chapelure
- 2 c à soupe menaka
- 25 g beurre
- sira, poivre.

### FIKARAKARANA

Fisahina tsara ny escalope.

Asiana tranche de jambon avy eo ambony,

Eo ambony tranche de jambon asiana bâton de comté.

Asiana Poivre.Ahorina manodidina ny fromage.

Hidina aminy piques à cocktail en bois ny sisiny.

Potehina ny chapelure

Ampandalovina farine ny escalope

Avy eo anaty atody nokapohina.^

Avy eo chapelure sady somary tsindrina kely.

Atao aminy toerana mangatsiatsiaka 1heure mba hitambatra tsara.

Hafanaina ny menaka sy beurre anaty lapoaly.

Andrahoina ny escalopes 5 à 6 mn aminy lafiny avy.

Atao ambony papier absorbant, asorina ny piques à cocktail.

Aroso mafana.

Azo atao aminynofona akoho sy vorontsiloza io recette io.

Aroso miaraka aminy brocolis sy ov y à vapeur, karoty nendasina taminy beurre.

Mba hisy hanitra kokoa asiana thym kely.



## RIZ CANTONNAIS

ZAVATRA ILAINA

500 g vary

100 g lard fumé

100 g crevettes miala hodiny

100 gnofon'akoho

100 gnofona crabe

3 atody

tongolo maintso

menaka

sira

poivre

2 càs sauce soja

## FIKARAKARANA

- Andrahoina ny varyhatsiraka
- Kapohina ny atody
- Endasina ho omelette
- Tetehina madinika.
- Tetehina dés lardfumé
- Endasina kely
- Torak'izany koa ny nofon'akoho notetehina.
- Atambatra daholy aminy vary nofon'akoho, crevette, crabe, lard..
- Tetehina madinika ny tongolo maintso
- Ampiana aminy vary toy izay koa ny atody asiana sira poivre sauce soja.
- Mipetraka kely 10mn dia vita

*Aroso mafana. Ny ingredient izay tiana azo atao koa manisy petit pois.*



## Gambas coco et gingembre

### ZAVATRA ILAINA

- 16 gambas
- 2 voatabia
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café gingembre
- 20cl lait de coco
- kotomila
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe menaka

## **FIKARAKARANA**

- Endasina anaty lapoaly miaraka aminy menaka ny oignon sy tongolo gasy notetehina
- Ampiana gambas afaka hodiny ary voatabia notetehina dès, gingembre, lait de coco, jus de citron sy kotomila
- Andrahoina 5mn dia aroso.



## Ragout de poulet au citron et aux olives

### Zavatra ilaina

- 600g ny akoho
- 3 oignons voatetika
- 3 hasina tongolo gasy voatetika
- 200g olives vertes nasorina ny voany
- 1 cuillère à soupe paprika doux
- 1 cuillère à soupe gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à soupe cumin
- 2 pincées safran
- 1dl jus de citron
- 2 cuillères à soupe huile d'olive
- 1l rano
- Sira, poivre

### FIKARAKARANA

- Tete hina ny akoho
- Atao anaty casserole miaraka aminy menaka, oignon, tongolo gasy, gingembre, cumin ary safran
- Arotsaka ny rano, asiana sira, saromana dia andrahoina 30 minutes aminy afo antonony
- Ampiana olives sy paprika
- Mbola atanika 30 minutes ary arotsaka ny jus de citron any aminy farany nahandro
- Atao ambony vilia, asiana sauce ary aroso



## Accras de poulet

### ZAVATRA ILAINA

300g nofon'akoho  
150g farine  
1/2 sachet de levure  
1 atody  
1 oignon  
1 cuillère à café cumin  
Tongolo maintso  
8cl rano  
1 tongolo gasy  
1cm gingembre  
sira, poivre  
piment  
1 litre menaka hanendasana

### FIKARAKARANA

Afangaro ny farine, levure et ary ny atody. Ampiana 8 cl rano sady kapohina. Totoina ny tongolo gasy, gingembre, tongolo maintso, oignon ary ny akoho. Asiana sira sy poivre. Arotsaka anaty pate ny farce, Afangaro tsara. Ampiana cumin sy piment Hafanaina anaty casserole ny menaka, rehefa mafana, arotsaka ny boules de pâte, avela ho mena fifty 5 minutes.

Apetraka ambony papier absorbant.  
Hanina mafana.



## Salade de riz complète

Zavatra ilaina

- 120 g varyfotsy
- 3 voatabia
- 2 karoty
- 1 boaty petits pois
- 1 boaty katsaka
- 2 saucisses de Francfort
- 4 atody
- 8 olives noires
- 10 tahona tongolo maintso
- 2 c. à s vinaigre balsamique
- 2 c. à s menaka
- 1 c. à s moutarde
- sira, poivre

### FIKARAKARANA

Andrahoina matsiraka ny vary. Avela hangatsiaka dia atao anaty saladier.

Tetehina ny karoty lavalava. Dia ampangotrahina kely. Atao anaty bol ny petit pois sy katsaka (efa masaka). Tetehina ho dés ny voatabia ary rondelles ny saucisses de Francfort.

Alefa ao anaty vary daholy. Afangaro vinaigre, sira , menaka, moutarde ary poivre. Afangaro aminy salade ny vinaigrette avy eo.

Andrahoina anaty rano mangotraka ho œufs durs ny atody.

Voasana dia zaraina 4. Atao ambony salade avy eo.

Haingoana aminy olive noire sy tongolo maintso.



## ACCRAS DE POULET

### ZAVATRA ILAINA

- 1 kg nofon'akoho
- 75 g noix de coco râpée
- 2 oignons
- 2 atody
- 2 fehiny kotomila
- menaka
- épice

### FIKARAKARANA

Totoina ny nofon'akoho.

Tetehina manify ny oignons.

Tetehina ny kotomila.

Maka saladier asiana hena. oignons, coriandre, antsasany noix de coco, épices ary kapohina ao ny atody 2.

Afangaro tsara.

Ampandalovina anaty ambina coco avy eo atao anaty plat. Atao anaty réfrigérateur mandritry 1 h ny accras.

Afaka iray ora, Asorina anaty frigo.

Hafanaina aminy lapoaly ny menaka ary endasina ny accras.

Azo atao aminy fritteuse. Atao ambony papier absorbant dia vita !



## OEufs frits à la viande

### ZAVATRA ILAINA

- 400g Totokena na nofona saucisse
- 4 atody
- 3 c à s tongolo maintso
- 2 hasina tongolo gasy notetehina
- 1 c à s moutarde
- Menaka
- Farine
- Atody
- Chapelure
- Sira
- Poivre

### FIKARAKARANA

Andrahoina mandritra ny 7 à 8 minutes ny atody.

Atao anaty rano glacé dia atokana. :

Atao anaty bol lehibe ny totokena ampiana tongolo maintso, tongolo gasy, moutarde, sira sy poivre. Afangaro

Voasana ny œuf dur dia ampandalovina anaty farine :

Maka totokena, fisahina aminy tanana dia fonosina ao ny atody

Fonosina tsara aminy hena dia ampandalovina farine indray.

Anaty atody nokapohina ary chapelure avy eo.

Endasina aminy menaka mafana 5 minutes isaky ny côté.



## Viande hachée façon malgache (Kimou)

### ZAVATRA ILAINA

Olona 6

- 500 g Totokena
- 3 ovy
- 2 cuillères à soupe menaka
- 2 votabia notetehina nasorina hodiny
- 1 cuillère à café concentré de **tomate**
- 1 **oignon**
- 2 gousses d'**ail**
- 1 cuillère à soupe balsamique
- 1 cuillère à café **citron**
- Les **épices**
- Persil**
- 3 cm **gingembre**
- 1/8 de cuillère à café **Massalé**
- 1/8 de cuillère à café **cumin**
- 1/8 de cuillère à café **curcuma**
- Sira sy **poivre**

## **FIKARAKARANA**

Voasana ny oignon dia tetehina lavalava. Atokana aminy vilia Voasana ny ov y dia tetehina efajoro. Atao anaty vilia  
Tetehina ny persil ary rapena ny gingembre sy ny tongolo gasy

Anaty cuvette, Asiana 500 g totokena omby izay asiana épices rehetra Asiana sira sy poivre.Afangaro

Asiana 1 cuillère à soupe vinaigre de balsamique,tongolo gasy sy gingembre râpé, persil notetehina ary 1 cuillère à café citron.

Avela haka pause anaty réfrigérateur 15 minutes.

Anaty sauteuse, asiana 2 cuillères à soupe menaka de tournesol hafanaina dia arotsaka ao ny oignon 2 minutes.

Ampiana totokena sady haroina mandritra ny 5 minutes. Tokony doré ny hena

## **• Farany**

Asiana voatabia notetehina sy 1 cuillère à café concentré de tomate ary rano 2 sotro. Afangaro dia avela 5 minutes ampiana rano ary avela 20 minutes aminy afo malefaka mandrampaha masaka ny ov y sy ritra ny rano.

## **Catless avec pate à beignet**

### **ZAVATRA ILAINA**

- 500 g Totokena
- 750g ou 1kg ny ov y
- 1 oignon notetehina manify
- 2 hasina tongolo gasy nototoina
- 1 gingembre râpé (na 1 cuillère à café rase en poudre)
- 3 tsongo piment de cayenne moulu (raha tia masiaka)
- kotomila notetehina
- sira

## **FIKARAKARANA**

Andrahoina ny ov y aminy rano mangotraka mandritra ny 20 na 30 minutes

Rehefa masaka dia voasana sy potserina

Afangaro aminy hena, tongolo gasy, gingembre ary oignon anaty saladier.

Avela haka pause 1heure

Ampiana sakay sy kotomila ary sira

Volavolaina ho catless

pâte à beignet:

Vakiana ny atody roa anaty saladier. Kapohina toy ny omelette.

Ampiana bière (2 vera kely), menaka kely ary sira kelikely.

Arona sady ampiana 250 grammes farine de blé.

Apetraka haka pause aminy toerana antonony ny hafanana (1 ora eo), ary ampandalovina ao ny catless vao endasina.

Fomba iray koa :

Atao anaty lapoaly anti-adhésive ny menaka 3 sotro.

Atao anaty farine ny catless avy eo atody nokapohina ho omelette ary farany anaty chapelure.

Atao anaty menaka mafana tsara.

Andrahoina 1 mn (Tsy andrahoina ela be).

Aroso mafana miaraka aminy salady composée ( salady, votabia ary concombre...), sauce yaourt miaraka aminy tongolo maintso



## OMELETTE A LAPAYSANNE

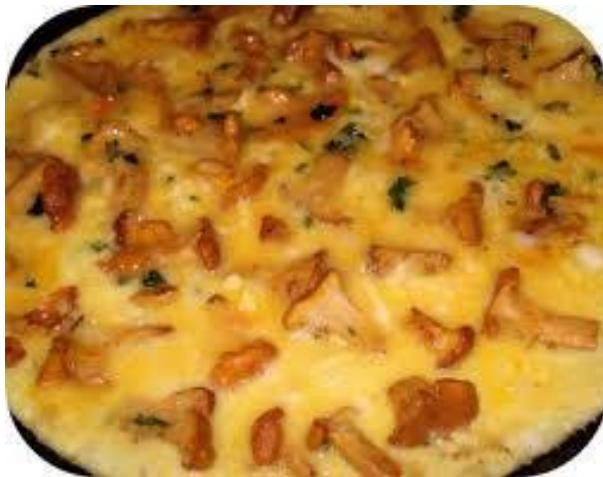
## **ZAVATRA ILAINA**

Olona 4

6 atody  
100 g lardons fumés,  
400 g ovy nandrahoina  
2 poireaux,  
50 g comté râpé,  
1 c à soupe persil notetehina  
50 g crème,  
75 g beurre, sira, poivre.

## FIKARAKARANA

Notetehina ny blancs des poireaux.  
Alefao ao anaty 25g beurre 4 à 5 mn  
Saromana. Avela ambony afo malefaka 15 mn.  
Voasana ny ovy.  
Tetehina ho dés. Atao anaty lapoaly aminy 25 g beurre izay mafana.  
Asorina. Fafana ny lapoaly ary endasina ny lardons 4 à 5 mn aminy afo malefaka  
Asorina ihany koa.  
Anaty terrine, kapohina ny atody miaraka aminy persil sy crème.  
Asiana sira sy poivre, sira 1 tsongo isaky ny atody ampiana, 1 ho an'ny lapoaly.  
Hafanaina ny ambina beurre anaty lapoaly.  
Endrasana mafana tsara mba handrotsahina ny atody.  
Andrahoina 2 minutes sady ankisaka mankeo ampovoany ny atody.  
Ampiana poireaux, ovy, lardons ary fromage râpé.  
Avalona ny omelette.  
Tohizana 1 mn ny nahandro ary alefa anaty plat mafana.



## La courgette croustillante et croquante au parmesan

### **ZAVATRA ILAINA**

1/2 tasse (125 ml) menaka

1 tasse (250 ml) de Panko (azo solona chapelure)

1/2 tasse (125 ml) fromage râpé

2 courgette

1/2 tasse (125 ml) farine 2

atody nokapohina

### **FIKARAKARANA**

Hafanaina ny menaka anaty lapoaly

Anaty bol, afangaro ny chapelure sy parmesan ; atokana

Atsoboka anaty farine ny courgette, anaty atody avy eo, ary anaty fangaro Panko na chapelure.

Atao anaty lapoaly ny courgette dia endasina mandrampaha doré si mikarepoka azy 1 minute isaky ny côté.

Atao anaty vilia misy essuie-tout.

Aroso avy hatrany



## Beignet de brocolis au parmesan

ZAVATRA ILAINA

10 galettes

- 1 brocoli
- 65g farine
- 1 atody
- 30g parmesan en poudre 1
- hasina tongolo gasy 1/2 cc
- sira
- poivre
- . . .

FIKARAKARANA

- Tapatapahana ny brocoli. Andrahoina mba halefaka. Tokony **5 à 6 minutes** anaty casserole rano mangotraka.
- Anaty saladier, kapohina ny atody.
- Ampiana farine, parmesan, tongolo gasy, sira ary poivre.
- Arotsaka ny brocoli, izay kabanina aminy rano mangatsiaka, anaty saladier. Potserina aminy fourchette ary afangaro aminy pâte izay somary lasa mitsiranoka kely
- Atao anaty lapoaly ny menaka na casserole dia hafanaina.
- Rehefa mafana, maka 1 sotro aminy pâte dia atao anaty lapoaly.
- Andrahoina 2 minutes isaky ny côté. Tokony ho dorée tsara.
- Asorina ny galety, atao ambony vilia misy taratasy mifoka menaka.



## Crevettes panées

### ZAVATRA ILAINA

- Crevette nasorina ny hodiny
- 1/2 tasse (125 ml) farine
- 2 atody nokapohina
- 1 tasse et demie (375 ml) chapelure
- 1/2 cuillère à c sira
- 1/4 de cuillère à c poivre
- 1/4 de cuillère à c poudre tongolo gasy
- Menaka hanendasana
- citron

### FIKARAKARANA

Sasana dia hamainina aminy papier absorbant ny crevette,  
Asiana sira, poivre poudre tongolo gasy.  
Ampandalovina farine, atody ary chapelure dia endasina aminy menaka.  
Atao ambony papier essuie tout rehefa vita dia aroso miaraka aminy citron sy sauce.



## Poêlée de choux vert, champignons et lardons

### ZAVATRA ILAINA

- 1/2 laisoa maintso
- 100 g lardons de porc na poulet
- 5 champignons de Paris
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sira poivre

### FIKARAKARANA

1. Tetehina manify sy lavalava ny laisoa ary ny oignon, alefa ao anaty lapoaly avy eo huile d'olive 1 sotro kely
2. Rehefa coloré daholy, dia ampiana lardons
3. Afangaro matetika ary ampiana champignons notetehina
4. Asiana sira, poivre, saromana avy eo ary andrahoina 15 à 20 minutes aminy afo malefaka



## GRATIN DE RIZ THON ET TOMATE

### ZAVATRA ILAINA

2 vera moutarde de riz (vera moutarde no fatra ny vary)

1 boity lehibe thon

1 mozzarella

3 votabia

1 demi crème liquide na lait de coco

### FIKARAKARANA

Atao anaty rano mangotraka 10 min ny vary (tsy avela ho masaka be).

Tetehina ny votabia sy ny mozzarella ho boribory  
Tapatapahina ny thon.

Anaty plat ampidirina four, asiana vary, rakofana thon.

Apetraka ny voatabia voatetika sy ny mozzarella.

Arotsaka ny crème liquide sy ny lait de coco.

Atao anaty four 20 min.



## Porc au caramel

Olona 4

### ZAVATRA ILAINA

- 500g Nofona henakisoa
- 4 c à s sauce nuoc-mam
- 2 c à s sauce soja
- 2 c à c sakamalaho poudre na vaingany
- 2 c à c siramamy
- 2 c à s menaka

### caramel:

- 4 c à s siramamy
- 2 c à s rano

### FIKARAKARANA

Tetehina carré ny hena. Anaty casserole, atao ny caramel miaraka aminy siramamy sy rano. Atokana. Hafanaina ny menaka anaty vilany. Atao ao ny hena aminy afo mafimafy sady afangaro mandrampaha dorés.

Arotsaka ny caramel, 30 cl ny rano, sauces nuoc-mam sy ny soja, ary ny sakamalaho. Saromana ary andrahoina aminy afo malefaka mandritra ny 15 à 20 minutes.

Aminy farany nahandro, asorina ny sarony mba hiala ny entona. Ampiana siramamy ary avela ho caramélisé. Aroso mafana miaraka aminy vary.

**Torohevitra :** *Mba hikarepoka dia azo asiana voanjo.*

*Raha tiana hatevina kokoa ny sauce dia ampiana siramamy dia atao ambony afo mafimafy sady haroina.*



## Bouchées de poulet au lard fumé

Zavatra ilaina ( pour 28 bouchées) :

- 2 nofona akoho
- 1 boaty 150 g fromage fondu
- 14 tranches fines **lard fumé**
- **sakay**
- 28 piques à brochette

### FIKARAKARANA

Somary kapohina kely ny nofon'akoho mba ho fisaka. Atao anaty sachet plastique dia vodina casserole dia efa mety..

Tetehina mba mahazo ohatry ny rubans ny nofon'akoho ( 6 cm sur 2cm )

Potehina aminy fourchette anaty bol ny fromage.

Tetehina toy ny aminy sary ny lard fumé apetraka ambony plaque dia atao eo ambony ny nofon'akoho ary hosorana tapaky ny sotro kely fromage. Asiana vovoka sakay kely ho an'izay tia. Ahorina ary tazomina aminy pique à brochette toy ny aminy sary.

Atao ambony plaque de cuisson anti adhésive daholy ary andrahoina au four 15mn à 20mn à 180°. Aroso avy hatrany vao vita fa mora mangatsiaka.



# Menu pour le plat de résistance

- AHITANTSINKA 35 PLATS DE RESISTANCE SAMIHAFA

## **Salade de riz niçoise**

### **ZAVATRA ILAINA**

250 g vary

150 g thon

150 g maïs

6 votabia

1/2 poivron maintso

1/2 poivron mena

7 cuillères à soupe menaka

3 cuillères à soupe vinaigre

2 cuillères à soupe nuoc mam

Poivre

Sira

## **FIKARAKARANA**

Andrahoina ny vary

Tetehina ho dés ny voatabia, ary ny poivrons.

Asorina ny thon sy ny katsaka.

Ampangatsiahina ny vary rehefa masaka.

Anaty saladier, arotsaka ny vary, voatabia, poivrons, thon, katsaka.

Ampiana vinaigrette: 5 cuillères à soupe menaka, 3 cuillères à soupe vinaigre, 2 cuillères à soupe nuoc man.

Asiana sira sy poivre aminy itiavana azy.

Azo ampiarahina aminy grillades au barbecue.



## Spaghetti aux crevettes et beurre à l'ail

### ZAVATRA ILAINA

125 g spaghetti  
500 g crevettes  
1/2 cuillère à soupe hodina citron  
Jus d'un demi-citron  
1 cuillère à soupe persil notetehina

6 cuillères à soupe beurre  
2 hasina tongolo gasy notetehina  
2 cuillères à soupe vin blanc  
1/2 c. à thé basilic

## FIKARAKARANA

- 5- Andrahoina ho masaka ny pate
- 6- Hafanaina ny menaka ary harotsaka ao ny beurre.
- 7- Endasina ny crevettes roa minitra isaky ny côté. Atokana.
- 8- Ampiana 2 càs beurre anaty lapoaly teo ihany ary arotsaka ny tongolo gasy.
- 5- Ampiana vin, basilic, hodina sy jus citron.
- 6- Avela hangotraka ary hajanona 2mn aminy afo antonony.
- 7-Ampiana ambina beurre dia afangaro.
- 10- Arotsaka ny crevette.
- 11- Ny pate sy ny persil notetehina dia afangaro.



## BEIGNETS DE POMMES DE TERRE

## ZAVATRA ILAINA

500 g Ovy

3 atody

1 sotro hanitra maintso notetehina madinika  
Sira, poivre.

## FIKARAKARANA

Voasana ny ovy ary rapena.

Fiazana aminy zavatra madio ny ovy norapena.

Kapohina anaty terrine ny atody. Afangaro aminy ovy sy hanitra maintso.

Asiana sira sy poivre. Alaina aminy sotro dia endasina aminy menaka mafana.

Asorina dia aroso avy eo.



## Crevettes gratinées

### ZAVATRA ILAINA

- 20-25 crevettes efanandrahoina
- 1 blanc depoireau

- 25 g beurre
- 1 oignon
- 1 tongolo gasy
- 2 cuillères à soupe farine
- 30 cl ronono
- 1 cuillère à café moutarde
- 2 cuillères à soupe crème liquide
- 4 cuillères à soupe fromage râpé
- 1/3 cuillère à café piment de Cayenne
- sira, poivre

## FIKARAKARANA

1- Hafanaina 200°C ny four.

Asorina ny hodiny crevette. Tetehina manify ny poireau.

Totoina ny tongolo gasy. Tetehina ny oignon.

Hafanaina ny beurre anaty lapoaly, arotsaka ny poireau, atao aminy afo malefaka 5mn.  
Ampiana tongolo gasy sy oignon ary crevette.

Asiana sira, poivre sy sakay ho an'izay tia.

Fafazana farine dia arotsaka ny ronono mangatsiaka dia arona mandrampaha matevina azy.  
Arotsaka ny moutarde, crème liquide.

Asorina ambony afo dia ampiana fromage (antsasany).

Atao anaty ramequins diafafazana fromage eo ambony dia ampidirina four 15 à 20 minutes.



## BOUCHONS

80 isa 

### ZAVATRA ILAINA

-250g nofona akoho  
-250g échine de porc  
-400g crevettes fraîches décortiquées  
-1 citron combawa  
-tongolo maintso  
tongolo gasy, sira, poivre  
Vetsin, sauce soja,  
2 càs féculé de manioc

Pate :

500g farine  
1 atody  
3 verre rano  
4 pincées sira

### FIKARAKARANA

1- Pâte

Anaty saladier asiana 400g farine. Ampiana tapotsina atody, 2 tsongo ny sira.

Volavolaina ny pate sady harotsaka tsikelikely ny rano.

Raha maina loatra, dia ampiana rano. Raha lena loatra, ampiana farine.

Atao boule, avela haka pause anaty frigo mandritry ny 1h sady saromana lamba mando.

2- Farce

Tetehana ny nofona hena kisoa, akoho ary crevettes.

Tetehana ny fotsifotsy aminy tongolo maintso.

Totoina ny tongolo gasy.

Rapena ny hodina citron combawa.

Afangaro ny hena, ampiana tongolo maintso, tongolo gasy, combawa, 2 sotro sauce soja, vetsin, sira, poivre, ary féculé de manioc. Afangaro tsara.

Avoaka frigo ny pate. Velarina manify kely. Tetehina carrés kely. 1 sotro kely farce no alaina.

Atao eo ampoovoany pate, atambatra ny sisiny mba ahazo bouchon kely.

Cuisson:

Ampangotrahina ny rano. Andrahoina 5 minutes anaty rano mangotraka ny bouchons.

Jerena mba tsy hiraikitra ambany casserole.

Rehefa mitsingevana ny bouchons, asorina anaty rano.

Afindra anaty cuiseur vapeur mba ho tohizana ny nahandro 30 minutes.

Aroso mafana miaraka aminy sauce soja ary menaka kely.

Mampiasa 400g farine ho an'ny pâte. 100g ampasaina hamafazana mandritra ny famolavolaina ny pate.

Tsy adino ny féculé de manioc anaty farce mba hitambatra tsara ny ingrédients sady mba tsy hivaha ny pate mandritra ny nahandro. Azo soloina farine iny.

Atao tsara ny dose ny sira sy sauce soja farce. Raha be loatra dia tsy tsara, sady mbola ampiarahana aminy sauce soja mandritra ny fanandramana.

Tsy rapena be ny citron fa manimba ny farce.



## Spaghetti sauce carbonara

Zavatra ilaina

- 500 g spaghetti
- 250 g lardon
- 6 atody
- 100 g fromage rapé
- Sira
- poivre

FIKARAKARANA

7. Andrahoina tsy malemy be ny pate.
8. Kapohina ny atody miaraka aminy fromage asiana sira, poivre.
9. Endasina kely nylardon
10. Asorina ny pate ary arotsaka ao aminy lardon miaraka aminy rano (pate) kely fotsiny ho an'ny sauce miampy atody sy fromage haroina aminy afo malefaka tsy ankijanona.
11. Tokony ho liquide ny sauce.
12. Aroso mafana.



## Boulette chinoise

Zavatra ilaina

- Totokena kisoa 250g
- Maizena 4 sotro
- tongolo gasy
- sakamalaho
- Atody 1
- Pain rassi 1/3
- Jumbo 1
- Celeri tahony 1 miaraka aminy raviny

### FIKARAKARANA

Totoina ny tongolo gasy sy sakamalaho avy eo afangaro daholy dia volavolaina ho hena baolina.

Ampangotrahina ny rano ampiana jumbo. (Eto afaka mampiasa bouillon izay tiana fa tsy voatery mampiasa jumbo)

Arotsaka ny hena baolina.

Mitsingevana ny hena avy eo ary hesorina.

Endasiko aminy menaka kelikely amin'izay.

Fanamarihana

Fijeriko azy raha miampy kotomila kely sy sauce soja ary crevette vao may tsara.



## Canard laqué au Porc

Zavatra ilaina

- 1 canard
- Porc 500g
- sauce soja 6 sotro
- siramamy 3 sotro
- tantely 2 sotro
- vinaigre 1 sotro
- sira
- poivre
- Menaka

-tongolo gasy

## FIKARAKARANA

Hosorana sira aloa ny canard avy eo atambatra anaty bol tongolo gasy, sauce soja, siramamy, tantely, vinaigre, poivre.

Alona ora iray. Hosorana menaka vao alefa anaty lafaoro (gasy izy teto) 1heure 30mn eo ho eo.

Tondrahana sauce nandomana isaky ny mamadika.

Rehefa mena fify tsara dia tete hina (azo hanina izy eto sady hita fa malemy fa ny ahy mbola nafangaroko henakisoa aloa ritina miaraka aminy tongolo gasy (tsy azo sary izy eto fa dia tena natsiro).



## Brochettes de boeuf au fromage

Zavatra ilaina

- 8 hen'omby voatetika manify (tranches fines)
- 8 fromages (bâtonnets)
- Poivre
- sira

### FIKARAKARANA

Ampidirina aminy fromage manaraka ny halavany ny tahona brochette.

Fonosina hen'omby voatetika manify misy sira.

Fatorana aminy tady manify (ficelle).

Atono avy eo ary asiana poivre.



## KATILESY

Zavatra ilaina

- Ovy 500g
- Totokena
- Tongolo maintso
- Kotomila
- Atody 1 (2 raha mbola tsy zatra)
- Tongolo gasy
- Tongolo oignon
- Sira
- poivre

## FIKARAKARANA

Andrahoina amankodiny ny ovy.

Endasina aminy menaka kely fotsiny ny totokena.

Voasana ny ovy avy eo ary potserina ampiana totokena, sira, poivre, tongolo maintso, kotomila, oignon, ary tongolo gasy voatetika.

Volavolaina ho boribory.

Kapohina ny atody anaty bol.

Asiana menaka kely fotsiny ny lapoaly.

Ampandalovina anaty atody ny katilesy dia anaty lapoaly.

Avadika haingana fotsiny izy rehefa mandrotsaka azy iny ary avela ho doré dia vita.

Atao ambony papier velin mba hitsika tsara ny menaka.

Raha samy katilesy tsy atakaloko an'izy ity sady tsy mifoka menaka mihintsy.



## SALADE DE PATE au thon fumé

Zavatra ilaina

- 500g pate
- 1 Thon fumé lehibe
- 100g mortadelle
- 2 voatabia
- 3 concombre salantsalany
- 2 citron
- 4 atody
- menaka

FIKARAKARANA

Ampangotrahina aminy rano misy sira kely sy menaka kely ny pate ho masaka ary asorina avela hangatsiaka avy eo.

Tetehina ho carré daholy ny thon, mortadelle, voatabia, concombre.

Manao sauce vinaigrette aminy citron sy menaka ary sira sy siramamy kely avy eo.

Afangaro ao. Eto dia hita ny tsirony raha somary heno kely ilay citron.

Mbola ampiana mayonnaise ho an'izay tia. (Atody 2 oeuf dur ary ny atody 2 mayonnaise). Rehefa hinana a vao nasiako.



## Brochettes de poulet pané

12 brochette

### ZAVATRA ILAINA

- 6 nofona akoholavalava
- 1 atody
- chapelure
- parmesan râpé
- sauce soja sucrée

### FIKARAKARANA

- Anaty bol, kapohina ny atody sy sauce soja sucrée.
- Anaty bol hafa, afangaro ny chapelure miaraka aminy parmesan (eo aminy 2/3 na 1/3 eo ny habetsany).
- Zaraina roa ny nofona akoho manaraka ny halavany.
- Asiana pique à brochette.

– Alaina ny brochette izay atao anaty atody avy eo chapelure.

- Asiana menaka kely ny lapoaly dia endasina ny brochette mba ho dorées.
- Asiana sauce soja sucrée rehefa haroso.
- Na atao anaty sauce koa rehefa hinana.



Nelly

## Filet mignon de porc à l'orange

### Zavatra ilaina

3 filet porc  
4 oignon  
2 orange  
10 g beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sira, poivre

### FIKARAKARANA

Hafanaina anatycocotte ny **beurre** sy ny **huile d'olive** ary arotsaka ao ny **filet porc**.

Ampiana **oignon notetehina**, ary hodina **orange** sy jus orange roa.

**Asiana sira, poivre**, saromana ary andrahoina aminy afo malefaka 15 à 20 minutes.

Andramana mafana miaraka aminy légume izay tiana...eto courgette nendasina taminy lapoaly !



## Côtelettes de porc au curcuma

### ZAVATRA ILAINA

- 4 côtelette
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 thym
- 2 cuillères à soupe poudre de curcuma
- 1 cuillère à soupe huile d'olive
- Sira, poivre

### FIKARAKARANA

Endasina aminy huile d'olive ny côtelettes

Asiana sira sy poivre, curcuma, thym, laurier ary oignon notetehina  
Asiana rano kely mba hoe déglacer sauce



## Croquettes de pomme de terre à l'italienne

### ZAVATRA ILAINA

- 750 g ovy
- 40 g Maïzena
- 60 g beurre
- 3 atody
- 50 g fromage râpé.

sauce:

- 1 kg votabia
- 20 g Maïzena
- 2 cuillerées à soupe menaka
- thym
- laurier
- 2 hasina tongolo gasy
- sira, poivre, persil.

### FIKARAKARANA

Andrahoina aminy hodiny ny ovy.

Potserina ary asiana Maïzena, beurre, atody nokapohina sy fromage râpé.

Volavolaina ny galety sady asiana farine

Endasina na ampidirina four ambony plaque nasiana beurre

Zaraina efatra ny votabia, andrahoina miaraka aminy menaka sy thym, ary tongolo gasy, le laurier, sira sy poivre.

Mixena ny voatabia nandrahoina avy eo, atao anaty casserole.

Arotsaka ny Maïzena anaty rano kely mangatsiaka, atao anaty votabia avy eo

Aroina ambony afo malefaka, asorina ambony afo rehefa nangotraka 2 na 3 secondes Atao ambony plat ny croquette, asiana sauce votabia, persil. Azo atao koa aroso miaraka aminy fotsiny ny sauce votabia.



## Cuisses de grenouille à la provençale

### ZAVATRA ILAINA

- 2 douzaines cuisses de grenouilles mivaingana avy anaty congelateur
- 4 tongolo gasy (hasina)
- 3 càs menaka
- 1,5 dl vin blanc sec
- 1 tanana persil voatetika
- Thym
- Laurier
- sira sy poivre

### FIKARAKARANA

Atao anaty plat izay hatsofoka anaty four ny cuisses de grenouilles mbola mivaingana.-  
Endasina aminy menaka ny tongolo gasy.

Lemana aminy vin blanc ary asiana persil, thym, laurier.

Arotsaka anaty cuisses de grenouille avy eo.

2Asiana sira sy poivre ary saromana papier sulfurisé ny plat.

Andrahoina au four nafanaina mialoha mandritra ny 25mn.

Mandritry ny nahandro azo ampiana vin blanc raha ilaina.



## Poulet au lait de coco et gingembre

Ampiarahina aminy vary na légumes sautées.

### ZAVATRA ILAINA

6 nofona akoho

2 cas menaka

1 oignon notetehina

1 hasina tongolo gasy notetehina

2 voatabia notetehina madinika

Voatabia aminy boaty (concentré)

1 sakamalaho râpé

1 cac paprika

1 bouillon de poule

200ml lait de coco

100ml crème liquide

Jus citron

### **FIKARAKARANA**

Endasina aminy menaka ny nofona akoho dia asorina. Ampiana oignon sy tongolo gasy anaty menaka averina ao ilay nofon'akoho dia ampiana épice

Ampiana ny voatabia sy ny concentré de tomate ary andrahoina 10 min. Ampiana bouillon sy lait de coco afangaro dia saromana vingt minutes.

Ampiana crème liquide sy jus citron ary avela hangotraka kely dia vonoina ny afo.

Aroso miaraka aminy vary na légume sauté.



## Entrecôte à l'ancienne

### ZAVATRA ILAINA

- 4 entrecôtes 150-180g
- 4 cuillères à soupe moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe cognac
- 4 oignon
- 1 cuillère à soupe menaka
- 4 cuillères à soupe crème fraîche
- Sira, poivre

### FIKARAKARANA

-Atao anaty lapoaly misy menaka ny oignon notetehina.

- Ampiana entrecôtes : andrahoina 3 à 5 minutes coté avy araky ny nahandro tiana
- Atokana aminy vilia
- Arotsaka anaty lapoaly ny cognac
- Ampiana moutarde sy crème fraîche
- Asiana sira, poivrez ary afangaro daholy
- Hafanaina ny entrecôtes ary aroso avy hatrany



## Escalope cordon bleu

### Zavatra ilaina

- 4 Escalope de veau 80 à 100 g
- 1 fine 80 g à 100 g
- 4 tranches de jambon blanc manify de 30 g à 40 g
- 4 bâtons de comté 25 g à 30 g (5-6 cm de long)
- 1,5 c à soupe farine nasiana sira sy poivre
- 1 atody nokapohina
- 100 g chapelure
- 2 c à soupe menaka
- 25 g beurre
- sira, poivre.

### FIKARAKARANA

Fisahina tsara ny escalope.

Asiana tranche de jambon avy eo ambony,

Eo ambony tranche de jambon asiana bâton de comté.

Asiana Poivre.Ahorina manodidina ny fromage.

Hidina aminy piques à cocktail en bois ny sisiny.

Potehina ny chapelure

Ampandalovina farine ny escalope

Avy eo anaty atody nokapohina.^

Avy eo chapelure sady somary tsindrina kely.

Atao aminy toerana mangatsiatsiaka 1heure mba hitambatra tsara.

Hafanaina ny menaka sy beurre anaty lapoaly.

Andrahoina ny escalopes 5 à 6 mn aminy lafiny avy.

Atao ambony papier absorbant, asorina ny piques à cocktail.

Aroso mafana.

Azo atao aminynofona akoho sy vorontsiloza io recette io.

Aroso miaraka aminy brocolis sy ov y à vapeur, karoty nendasina taminy beurre.

Mba hisy hanitra kokoa asiana thym kely.



## RIZ CANTONNAIS

ZAVATRA ILAINA

500 g vary

100 g lard fumé

100 g crevettes miala hodiny

100 gnofon'akoho

100 gnofona crabe

3 atody

tongolo maintso

menaka

sira

poivre

2 càs sauce soja

## FIKARAKARANA

- Andrahoina ny varyhatsiraka
- Kapohina ny atody
- Endasina ho omelette
- Tetehina madinika.
- Tetehina dés lardfumé
- Endasina kely
- Torak'izany koa ny nofon'akoho notetehina.
- Atambatra daholy aminy vary nofon'akoho, crevette, crabe, lard..
- Tetehina madinika ny tongolo maintso
- Ampiana aminy vary toy izay koa ny atody asiana sira poivre sauce soja.
- Mipetraka kely 10mn dia vita

*Aroso mafana. Ny ingredient izay tiana azo atao koa manisy petit pois.*



## Gambas coco et gingembre

### ZAVATRA ILAINA

- 16 gambas
- 2 voatabia
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café gingembre
- 20cl lait de coco
- kotomila
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe menaka

## **FIKARAKARANA**

- Endasina anaty lapoaly miaraka aminy menaka ny oignon sy tongolo gasy notetehina
- Ampiana gambas afaka hodiny ary voatabia notetehina dès, gingembre, lait de coco, jus de citron sy kotomila
- Andrahoina 5mn dia aroso.



## Ragout de poulet au citron et aux olives

### Zavatra ilaina

- 600g ny akoho
- 3 oignons voatetika
- 3 hasina tongolo gasy voatetika
- 200g olives vertes nasorina ny voany
- 1 cuillère à soupe paprika doux
- 1 cuillère à soupe gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à soupe cumin
- 2 pincées safran
- 1dl jus de citron
- 2 cuillères à soupe huile d'olive
- 1l rano
- Sira, poivre

### FIKARAKARANA

- Tete hina ny akoho
- Atao anaty casserole miaraka aminy menaka, oignon, tongolo gasy, gingembre, cumin ary safran
- Arotsaka ny rano, asiana sira, saromana dia andrahoina 30 minutes aminy afo antonony
- Ampiana olives sy paprika
- Mbola atanika 30 minutes ary arotsaka ny jus de citron any aminy farany nahandro
- Atao ambony vilia, asiana sauce ary aroso



## Accras de poulet

### ZAVATRA ILAINA

300g nofon'akoho  
150g farine  
1/2 sachet de levure  
1 atody  
1 oignon  
1 cuillère à café cumin  
Tongolo maintso  
8cl rano  
1 tongolo gasy  
1cm gingembre  
sira, poivre  
piment  
1 litre menaka hanendasana

### FIKARAKARANA

Afangaro ny farine, levure et ary ny atody. Ampiana 8 cl rano sady kapohina. Totoina ny tongolo gasy, gingembre, tongolo maintso, oignon ary ny akoho. Asiana sira sy poivre. Arotsaka anaty pate ny farce, Afangaro tsara. Ampiana cumin sy piment Hafanaina anaty casserole ny menaka, rehefa mafana, arotsaka ny boules de pâte, avela ho mena fifty 5 minutes.

Apetraka ambony papier absorbant.  
Hanina mafana.



## Salade de riz complète

Zavatra ilaina

- 120 g varyfotsy
- 3 voatabia
- 2 karoty
- 1 boaty petits pois
- 1 boaty katsaka
- 2 saucisses de Francfort
- 4 atody
- 8 olives noires
- 10 tahona tongolo maintso
- 2 c. à s vinaigre balsamique
- 2 c. à s menaka
- 1 c. à s moutarde
- sira, poivre

### FIKARAKARANA

Andrahoina matsiraka ny vary. Avela hangatsiaka dia atao anaty saladier.

Tetehina ny karoty lavalava. Dia ampangotrahina kely. Atao anaty bol ny petit pois sy katsaka (efa masaka). Tetehina ho dés ny voatabia ary rondelles ny saucisses de Francfort.

Alefa ao anaty vary daholy. Afangaro vinaigre, sira , menaka, moutarde ary poivre. Afangaro aminy salade ny vinaigrette avy eo.

Andrahoina anaty rano mangotraka ho œufs durs ny atody.

Voasana dia zaraina 4. Atao ambony salade avy eo.

Haingoana aminy olive noire sy tongolo maintso.



## ACCRAS DE POULET

### ZAVATRA ILAINA

- 1 kg nofon'akoho
- 75 g noix de coco râpée
- 2 oignons
- 2 atody
- 2 fehiny kotomila
- menaka
- épice

### FIKARAKARANA

Totoina ny nofon'akoho.

Tetehina manify ny oignons.

Tetehina ny kotomila.

Maka saladier asiana hena. oignons, coriandre, antsasany noix de coco, épices ary kapohina ao ny atody 2.

Afangaro tsara.

Ampandalovina anaty ambina coco avy eo atao anaty plat. Atao anaty réfrigérateur mandritry 1 h ny accras.

Afaka iray ora, Asorina anaty frigo.

Hafanaina aminy lapoaly ny menaka ary endasina ny accras.

Azo atao aminy fritteuse. Atao ambony papier absorbant dia vita !



## OEufs frits à la viande

### ZAVATRA ILAINA

- 400g Totokena na nofona saucisse
- 4 atody
- 3 c à s tongolo maintso
- 2 hasina tongolo gasy notetehina
- 1 c à s moutarde
- Menaka
- Farine
- Atody
- Chapelure
- Sira
- Poivre

### FIKARAKARANA

Andrahoina mandritra ny 7 à 8 minutes ny atody.

Atao anaty rano glacé dia atokana. :

Atao anaty bol lehibe ny totokena ampiana tongolo maintso, tongolo gasy, moutarde, sira sy poivre. Afangaro

Voasana ny œuf dur dia ampandalovina anaty farine :

Maka totokena, fisahina aminy tanana dia fonosina ao ny atody

Fonosina tsara aminy hena dia ampandalovina farine indray.

Anaty atody nokapohina ary chapelure avy eo.

Endasina aminy menaka mafana 5 minutes isaky ny côté.



## Viande hachée façon malgache (Kimou)

### ZAVATRA ILAINA

Olona 6

- 500 g Totokena
- 3 ovy
- 2 cuillères à soupe menaka
- 2 votabia notetehina nasorina hodiny
- 1 cuillère à café concentré de **tomate**
- 1 **oignon**
- 2 gousses d'**ail**
- 1 cuillère à soupe balsamique
- 1 cuillère à café **citron**
- Les **épices**
- Persil**
- 3 cm **gingembre**
- 1/8 de cuillère à café **Massalé**
- 1/8 de cuillère à café **cumin**
- 1/8 de cuillère à café **curcuma**
- Sira sy **poivre**

## **FIKARAKARANA**

Voasana ny oignon dia tetehina lavalava. Atokana aminy vilia Voasana ny ov y dia tetehina efajoro. Atao anaty vilia  
Tetehina ny persil ary rapena ny gingembre sy ny tongolo gasy

Anaty cuvette, Asiana 500 g totokena omby izay asiana épices rehetra Asiana sira sy poivre.Afangaro

Asiana 1 cuillère à soupe vinaigre de balsamique,tongolo gasy sy gingembre râpé, persil notetehina ary 1 cuillère à café citron.

Avela haka pause anaty réfrigérateur 15 minutes.

Anaty sauteuse, asiana 2 cuillères à soupe menaka de tournesol hafanaina dia arotsaka ao ny oignon 2 minutes.

Ampiana totokena sady haroina mandritra ny 5 minutes. Tokony doré ny hena

## **• Farany**

Asiana voatabia notetehina sy 1 cuillère à café concentré de tomate ary rano 2 sotro. Afangaro dia avela 5 minutes ampiana rano ary avela 20 minutes aminy afo malefaka mandrampahe masaka ny ov y sy ritra ny rano.

## **Catless avec pate à beignet**

### **ZAVATRA ILAINA**

- 500 g Totokena
- 750g ou 1kg ny ov y
- 1 oignon notetehina manify
- 2 hasina tongolo gasy nototoina
- 1 gingembre râpé (na 1 cuillère à café rase en poudre)
- 3 tsongo piment de cayenne moulu (raha tia masiaka)
- kotomila notetehina
- sira

## **FIKARAKARANA**

Andrahoina ny ov y aminy rano mangotraka mandritra ny 20 na 30 minutes

Rehefa masaka dia voasana sy potserina

Afangaro aminy hena, tongolo gasy, gingembre ary oignon anaty saladier.

Avela haka pause 1heure

Ampiana sakay sy kotomila ary sira

Volavolaina ho catless

pâte à beignet:

Vakiana ny atody roa anaty saladier. Kapohina toy ny omelette.

Ampiana bière (2 vera kely), menaka kely ary sira kelikely.

Arona sady ampiana 250 grammes farine de blé.

Apetraka haka pause aminy toerana antonony ny hafanana (1 ora eo), ary ampandalovina ao ny catless vao endasina.

Fomba iray koa :

Atao anaty lapoaly anti-adhésive ny menaka 3 sotro.

Atao anaty farine ny catless avy eo atody nokapohina ho omelette ary farany anaty chapelure.

Atao anaty menaka mafana tsara.

Andrahoina 1 mn (Tsy andrahoina ela be).

Aroso mafana miaraka aminy salady composée ( salady, votabia ary concombre...), sauce yaourt miaraka aminy tongolo maintso



## OMELETTE A LAPAYSANNE

## **ZAVATRA ILAINA**

Olona 4

6 atody  
100 g lardons fumés,  
400 g ovy nandrahoina  
2 poireaux,  
50 g comté râpé,  
1 c à soupe persil notetehina  
50 g crème,  
75 g beurre, sira, poivre.

## FIKARAKARANA

Notetehina ny blancs des poireaux.  
Alefao ao anaty 25g beurre 4 à 5 mn  
Saromana. Avela ambony afo malefaka 15 mn.  
Voasana ny ovy.  
Tetehina ho dés. Atao anaty lapoaly aminy 25 g beurre izay mafana.  
Asorina. Fafana ny lapoaly ary endasina ny lardons 4 à 5 mn aminy afo malefaka  
Asorina ihany koa.  
Anaty terrine, kapohina ny atody miaraka aminy persil sy crème.  
Asiana sira sy poivre, sira 1 tsongo isaky ny atody ampiana, 1 ho an'ny lapoaly.  
Hafanaina ny ambina beurre anaty lapoaly.  
Endrasana mafana tsara mba handrotsahina ny atody.  
Andrahoina 2 minutes sady ankisaka mankeo ampovoany ny atody.  
Ampiana poireaux, ovy, lardons ary fromage râpé.  
Avalona ny omelette.  
Tohizana 1 mn ny nahandro ary alefa anaty plat mafana.



## La courgette croustillante et croquante au parmesan

### **ZAVATRA ILAINA**

1/2 tasse (125 ml) menaka

3 tasse (250 ml) de Panko (azo solona chapelure)

1/2 tasse (125 ml) fromage râpé

4 courgette

1/2 tasse (125 ml) farine 2

atody nokapohina

### **FIKARAKARANA**

Hafanaina ny menaka anaty lapoaly

Anaty bol, afangaro ny chapelure sy parmesan ; atokana

Atsoboka anaty farine ny courgette, anaty atody avy eo, ary anaty fangaro Panko na chapelure.

Atao anaty lapoaly ny courgette dia endasina mandrampaha doré si mikarepoka azy 1 minute isaky ny côté.

Atao anaty vilia misy essuie-tout.

Aroso avy hatrany



## Beignet de brocolis au parmesan

ZAVATRA ILAINA

10 galettes

- 1 brocoli
- 65g farine
- 1 atody
- 30g parmesan en poudre 1
- hasina tongolo gasy 1/2 cc
- sira
- poivre
- . . .

FIKARAKARANA

- Tapatapahana ny brocoli. Andrahoina mba halefaka. Tokony **5 à 6 minutes** anaty casserole rano mangotraka.
- Anaty saladier, kapohina ny atody.
- Ampiana farine, parmesan, tongolo gasy, sira ary poivre.
- Arotsaka ny brocoli, izay kabanina aminy rano mangatsiaka, anaty saladier. Potserina aminy fourchette ary afangaro aminy pâte izay somary lasa mitsiranoka kely
- Atao anaty lapoaly ny menaka na casserole dia hafanaina.
- Rehefa mafana, maka 1 sotro aminy pâte dia atao anaty lapoaly.
- Andrahoina 2 minutes isaky ny côté. Tokony ho dorée tsara.
- Asorina ny galety, atao ambony vilia misy taratasy mifoka menaka.



## Crevettes panées

### ZAVATRA ILAINA

- Crevette nasorina ny hodiny
- 1/2 tasse (125 ml) farine
- 2 atody nokapohina
- 1 tasse et demie (375 ml) chapelure
- 1/2 cuillère à c sira
- 1/4 de cuillère à c poivre
- 1/4 de cuillère à c poudre tongolo gasy
- Menaka hanendasana
- citron

### FIKARAKARANA

Sasana dia hamainina aminy papier absorbant ny crevette,  
Asiana sira, poivre poudre tongolo gasy.  
Ampandalovina farine, atody ary chapelure dia endasina aminy menaka.  
Atao ambony papier essuie tout rehefa vita dia aroso miaraka aminy citron sy sauce.



## Poêlée de choux vert, champignons et lardons

### ZAVATRA ILAINA

- 1/2 laisoa maintso
- 100 g lardons de porc na poulet
- 5 champignons de Paris
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sira poivre

### FIKARAKARANA

5. Tetehina manify sy lavalava ny laisoa ary ny oignon, alefa ao anaty lapoaly avy eo huile d'olive 1 sotro kely
6. Rehefa coloré daholy, dia ampiana lardons
7. Afangaro matetika ary ampiana champignons notetehina
8. Asiana sira, poivre, saromana avy eo ary andrahoina 15 à 20 minutes aminy afo malefaka



## GRATIN DE RIZ THON ET TOMATE

### ZAVATRA ILAINA

2 vera moutarde de riz (vera moutarde no fatra ny vary)

1 boity lehibe thon

1 mozzarella

3 votabia

1 demi crème liquide na lait de coco

### FIKARAKARANA

Atao anaty rano mangotraka 10 min ny vary (tsy avela ho masaka be).

Tetehina ny votabia sy ny mozzarella ho boribory  
Tapatapahina ny thon.

Anaty plat ampidirina four, asiana vary, rakofana thon.

Apetraka ny voatabia voatetika sy ny mozzarella.

Arotsaka ny crème liquide sy ny lait de coco.

Atao anaty four 20 min.



## **Porc au caramel**

Olona 4

### **ZAVATRA ILAINA**

- 500g Nofona henakisoa
- 4 c à s sauce nuoc-mam
- 2 c à s sauce soja
- 2 c à c sakamalaho poudre na vaingany
- 2 c à c siramamy
- 2 c à s menaka

### **caramel:**

- 4 c à s siramamy
- 2 c à s rano

### **FIKARAKARANA**

Tetehina carré ny hena. Anaty casserole, atao ny caramel miaraka aminy siramamy sy rano. Atokana. Hafanaina ny menaka anaty vilany. Atao ao ny hena aminy afo mafimafy sady afangaro mandrampaha dorés.

Arotsaka ny caramel, 30 cl ny rano, sauces nuoc-mam sy ny soja, ary ny sakamalaho. Saromana ary andrahoina aminy afo malefaka mandritra ny 15 à 20 minutes.

Aminy farany nahandro, asorina ny sarony mba hiala ny entona. Ampiana siramamy ary avela ho caramélisé. Aroso mafana miaraka aminy vary.

**Torohevitra :** *Mba hikarepoka dia azo asiana voanjo.*

*Raha tiana hatevina kokoa ny sauce dia ampiana siramamy dia atao ambony afo mafimafy sady haroina.*



## Bouchées de poulet au lard fumé

Zavatra ilaina ( pour 28 bouchées) :

- 2 nofona akoho
- 1 boaty 150 g fromage fondu
- 14 tranches fines **lard fumé**
- sakay**
- 28 piques à brochette

### FIKARAKARANA

Somary kapohina kely ny nofon'akoho mba ho fisaka. Atao anaty sachet plastique dia vodina casserole dia efa mety..

Tetehina mba mahazo ohatry ny rubans ny nofon'akoho ( 6 cm sur 2cm )

Potehina aminy fourchette anaty bol ny fromage.

Tetehina toy ny aminy sary ny lard fumé apetraka ambony plaque dia atao eo ambony ny nofon'akoho ary hosorana tapaky ny sotro kely fromage. Asiana vovoka sakay kely ho an'izay tia. Ahorina ary tazomina aminy pique à brochette toy ny aminy sary.

Atao ambony plaque de cuisson anti adhésive daholy ary andrahoina au four 15mn à 20mn à 180°. Aroso avy hatrany vao vita fa mora mangatsiaka.



# DESSERT

- MISY KARAZANA DESSERT MIISA 39

# Flan coco

## ZAVATRA ILAINA

- 250 g lait concentré sucré
- 30 cl ronono
- 3 atody
- 80 g noix de coco miampy kely hanaingoana azy

## FIKARAKARANA

- Hafanaina ny four à 180°C
  - Anaty saladier arotsaka ny lait concentré sy ny ronono
  - Ampiana noix de coco
  - Kapohina anaty bol ny atody
5. Arotsaka ny atody anaty saladier miaraka aminy fangaro ronono sy noix de coco
- Afangaro tsara.
  - Atao anaty ramequins en pyrex
  - Ary anaty plat au bain-marie
  - Ampidirina four 45 minutes
  - Rehefa vita dia avela hangatsiaka ny ramequins
  - Asorina anaty plat diafafana
12. Avela hangatsiaka dia atao anaty frigo.
13. Rehefa aroso dia asiana noix de coco



# Gâteau aux pommes sans œufs

## ZAVATRA ILAINA

- Poma : 4
- Farine : 150 g
- Levure chimique : 1 sachet
- Beurre natsonika : 40 g
- Siramamy : 50 g
- ronono : 25 cl

## FIKARAKARANA

- \* Afangaro anaty saladier farine miaraka aminy levure sy ny siramamy.
- \* Arotsaka ny ronono, sady kapohina.
- \* Ampiana beurre natsonika
- \* Hafanaina ny four à 180°C. Voasana dia asorina ny voany poma.
- \* Tétehina ho dés somary lehibe. Atao anaty moule eo ambany indrindra..
- \* Araraka avy eo ambony ny pate ary ampidirina four 35 min
- \* Avela hangatsiaka vao andramana.



# **CREME DE FRUITS VANILLE (olona roa)**

## **ZAVATRA ILAINA**

25cl ronono  
1 gousse de vanille  
2 sachets de sucre vanillé  
2 càs maïzena  
1 akondro  
• poire  
Ny voankazo eto azo soloina izay tiana.

## **FIKARAKARANA**

Atao anaty casserole ny ronono.  
Ampiana gousse de vanille nozaraina 3, sucre vanillé 1sachet, ary maïzena.  
Haroina ambony afo mandrampahazo crème mitsiranoka.  
Voasana ny voankazo ary tetehina dia asiana ny 2<sup>ème</sup> sachet sucre vanillé.  
Andrahoina 3mn au micro ondes (puissance 850W) na ora vitsivitsy anaty casserole.  
Asorina anaty crème ny vanille ary afangaro aminy voankazo.  
Atao anaty vera ary anaty Frigidaire ora iray.



# Charlotte au chocolat

## ZAVATRA ILAINA

- 40 biscuits cuillère
- 2 kaopy café mahery
- 6 c à soupe rhum
- une tablette de chocolat
- 6 tamenany atody
- 30 cl crème fraîche
- 250 g Siramamy

## FIKARAKARANA

Tapahina ny biscuit izay ampiana café.

Atsonika ny chocolat izay afangaro aminy rhum.

Kapohina ny tamenany atody sy siramamy izay atambatra aminy crème sy ny tapotsina atody nokapohina ho neige.

Atao anaty moule daholy : biscuit alahatra ambany sy aminy sisiny dia crème no ao anatiny.

Atao anaty réfrigérateur.



# MOUSSE DE BANANE ALA CANNELLE

Olona 4

## ZAVATRA ILAINA

2 akondro

2 cuillères à café siramamy

1 tsongo cannelle

jus demi citron

25 cl de crème fleurette à 4%

## FIKARAKARANA

Voasana ny akondro,

Atao anaty bol mixeur miaraka aminy siramamy, cannelle ary jus de citron. Mixena mba ahazo purée

Kapohina ho chantilly ny crème fleurette, atambatra aminy purée akondro

Atao anaty vera 4.

Atao aminy toerana mangatsiatsiaka mandrampihinana.



# **TARTE A L'ANANAS ET A LA CREME AU CITRON**

## **ZAVATRA ILAINA**

PATE:

- 250 G FARINE
- 125 G BEURRE
- 1 TSONGO NY SIRA
- 2 1 ATODY
- 3 1 C A SOUPE SIRAMAMY

CREME:

- 6 FEUILLES DE GELATINE
- 2 1 ANANAS
- 3 4 TAMENANY ATODY
- 4 150 G SIRAMAMY
- 5 HODINA CITRON RAPE
- 1,2 DL JUS DE CITRON
- 150 G CREME FRAICHE
- 2 1 TAPOTSINA ATODY
- 3 100 G PISTACHES.

## **FIKARAKARANA**

PATE : ATAMBATRA DAHOLY NY INGREDIENT

TSY HIASANA ELA BE.

ATAO FORME BOULE DIA AVELA HAKA PAUSE 1HEURE.

VELARINA AMINY ROULEAU DIA ATAO ANATY MOULE A TARTE BEURRE.

ASORINA IZAY PATE MIVOAKA AMINY MOULE ETY IVELANY

SOMARY TSONDROMINA FOURCHETTE NY FOND DU TARTE;.

RAKOFANA PAPIER D'ALUMINIUM AVY EO,

HAROTSAKA AO ANATINY NY TSARAMASO MAINA.

ANDRAHOINA30 MN NY FOND DU TARTE.

CREME: ATAO ANATY RANO MANGATSIAKA NY FEUILLES DE GELATINE ARY ATAO ANATY  
CASSEROLE MIARAKA AMINY JUS DE CITRON

ATAO AMBONY AFO MALEFAKA SADY HAROINA. KAPOHINA  
NY TAMENANY ATODY SY SIRAMAMY,  
AMPIANA HODINA CITRON, JUS DE CITRON SY NY GELATINE NITSONIKA.  
ATAO ANATY FRIGO 5 A 10 MN.  
KAPOHINA NY CRÈME FRAÎCHE SY NY TAPOTSINA ATODY NOKAPOHINA HO NEIGE.

AMPIANA CREME ATODY SY SIRAMAMY, TTEHINA  
NY MANANASY,  
ZARAINA TELO NY TRANCHE MANANASY ROA ARY NY AMBINY TTEHINA MADINKA.

POTEHINA NY ANTSASANY PISTACHES,  
ATAO ANATY FOND DE TARTE,  
AMPIANA TAPATAPAKA MANANASY,  
RAKOFANA CREME ARY ASIANA HAINGO AMINY TRANCES MANANASY NATOKANA.  
ASIANA AMBINA PISTACHES.



# **PANNA COTTA À LA FRAISE(4 OU 6 PERSONNES)**

## **ZAVATRA ILAINA**

91 400 ml crème liquide

92 40 gr siramamy

93 2 feuilles de gélatine

94 1 gousse de vanille

95 400 gr fraises

## **FIKARAKARANA**

Atao anaty rano mangatsiaka ny gélatine.

Hafanaina ny crème miaraka aminy vanille sy siramamy.

Asorina ny gelatine ary arotsaka anaty crème mafana dia afangaro.

Arotsaka anaty vera avy eo ary apetraka aminy toerana mangatsiaka tontolo ny andro.

Manamboatra coulis de fraise aminy antsasany (mixena miaraka aminy siramamy sy jus citron kely).

Ny antsasany tetehina madinika. Atao eo ambony Panna cotta avy eo ary atao aminy toerana mangatsiatsiaka.



# Mousse au chocolat cuite

## ZAVATRA ILAINA

180 g chocolat

200 g siramamy

35 g cacao en poudre

140 g beurre

7 atody

## FIKARAKARANA

Hafanaina ny four à 210°C (thermostat 7).

Atsonika ny chocolat sy ny beurre au bain-marie. Afangaro.

Kapohina ny tamenany sy ny siramamy.

Arotsaka ny chocolat dia afangaro.

Ampiana cacao dia afangaro.

Kapohina ho neige ny tapotsina atody.

Ampiana aminy fangaro.

Atao anaty moule beurré et fariné.

Ampidirina four 20 minutes.

Avela hangatsiaka dia asiana poudre cacao.



# Verrines chocolat façon bounty

Olona 6

## ZAVATRA ILAINA

### Crème noix de coco

- 61 500 ml ronono
- 62 80 gr noix de coco
- 63 50 gr siramamy
- 64 30 gr maïzena

### ganache chocolat

- 2 200 gr chocolat au lait
- 3 40 gr beurre
- 4 50 ml ronono

## FIKARAKARANA

Atao anaty casserole daholy ny ingredient crème coco ary atao ambony afo malefaka mandrampahamatevina azy.

Ampiana siramamy araky ny itiavana azy.

Avela hangatsiaka

Atsonika ny chocolat, beurre sy ny ronono aminy micro onde.

Afangaro tsara ary avela hangatsiaka

### Montage:

Asiana chocolat ny ambany indrindra aminy vera ary atao anaty congélateur mba ho mandrimandry haingana.

Ampiana crème de noix de coco ary farany couche chocolat.



# Flan aux fraises à la poêle

## ZAVATRA ILAINA

- 400 g fraises
- 8 c. à soupe farine
- 8 c. à soupe siramamy
- 40 cl ronono
- 3 atody
- beurre
- sucre glace

## FIKARAKARANA

Sasana dia tete hina boribory ny fraise.

Kapohina ny atody sy siramamy anaty saladier.

Ampiana ronono avy eo farine izay afafy, ary afangaro.

Atsonika ny beurre anaty lapoaly dia arotsaka ao ny pate.

Andrahoina aminy afo malefaka mandritra ny 5 minutes avy eo ampiana fraiseseo ambony, sady somary tsindriana kely ambony pâte.

Tohizana 10 minutes ny nahandro, Avadika aminy vilia ny flan andrahoina ny face ilany (rehefa mi-cuisson).

Avela hangatsiaka ivelany afo diafafazana sucre glace.



## CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT

ZAVATRA ILAINA

5. 35 cl Ronono
6. 50 g chocolat noir à 60 % de cacao
7. 1 gousse de vanille
8. 3 tamenaka atody
9. 75 g siramamy

## FIKARAKARANA

Arotsaka anaty casserole ny ronono, afanaina aminy afo antonony.

Zaraina roa ny vanille dia asorina ny grains

Izay atao anaty ronono mafana

Ampiana chocolat

Asorina ambony afo

Kapohina anaty saladier ny tamenaka atody sy siramamy, aminy sotro hazo, mandrampahafotsy azy.

Arotsaka ao aminy tamenany ny ronono ary afangaro

tsara Averina anaty casserole madio

Avela hitanika 5 minutes, sady haroina foana, mandrampahatevina azy sy mamaritra ny sotro be hazo

Tsy havela hangotraka mihintsy fa manjary miova ny crème.

Aroso miaraka aminy gâteau na glace

Raha tsy mahazaka chocolat dia toy io ihany ny fanaovana crème anglaise fa tsy misy chocolat.



# Crème aux ananas

## ZAVATRA ILAINA

- 50 cl jus d'ananas
- 4 cuillerées à soupe maïzena
- 50 g siramamy
- 100 g crème fraîche malefaka
- jus d'un demi-citron
- 1 sachet de sucre vanillé

## FIKARAKARANA

5Atao anaty terrine ny maïzena, siramamy ary sucre vanillé.

6Asiana jus d'ananas 6 sotro mba ahazo ohatry ny bouillie.

7Avela hangotraka ny ambina jus d'ananas ary arotsaka anaty bouillie avy eo.

8Atao ambony afo minitra vitsivitsy ary avela hangatsiaka

Arotsaka ny jus citron sy ny crème fraîche.

Arotsaka anaty ramequins avy eo.

Atao anaty réfrigérateur ary aroso mangatsiatsiaka.



# GASPACHO DE PAPAYE

## ZAVATRA ILAINA

- 5 1/2 papaye antonony
- 6 2 citrons
- 7 1 citron vert
- 8 1 akondro
- 9 menthe sy amandes nopytehina
- 10 60 ml rano

## FIKARAKARANA

- 5 Tete hina cube ny papaye dia atao anaty mixeur
- 6 Arotsaka anaty mixeur ny jus citron
- 7 Mixena ny ingredient sady arotsaka ny rano
- 8 Atao anaty réfrigérateur 30 min
- 9 Tete hina ny akondro 6 na 8 ary ny citron zaraina roa
- 10 Arotsaka aminy akondro ny jus citron mba tsy hivadika mainty
- 11 Atao anaty bol ny papaye nangatsatsiaka, apetraka ny tranche akondro sy amande eo ambony. Aroso sady haingoana aminy feuille menthe.



# MOUSSE AU CHOCOLAT ET À L'AVOCAT (SANS OEUFS)

## ZAVATRA ILAINA

- 1 avocat
- 150 g chocolat
- 60 ml lait végétal (amande ou autre)
- 1 cuillerée à soupe de sirop d'agave (sirop mamy)

## FIKARAKARANA

Atao anaty saladier ny chocolat notapatapahana

Hafanaina ny ronono dia arotsaka aminy chocolat

Saromana dia avela haka pause 5 min.

Afangaro mba hitsonika aminy hafanany ronono ny  
chocolat Alaina ny nofona avocat

Mixena avocat sy chocolat ary sirop d'agave aminy blender na mixer  
plongeant

Atao anaty vera ary atao anaty réfrigérateur 2heure farafahakeliny.



# Pain perdu roulé au Nutella

## ZAVATRA ILAINA

12 tranches pains de mie

12 cuillères à café de nutella

2 atody

10 cl ronono

1 sachet de sucre vanillé

4 cuillères à soupe menaka (azo atao beurre)

## FIKARAKARANA

Asorina ny sisiny pain de mie.

Fisahina aminy rouleau patisserie avy eo.

Asiana nutella 1sotro kely aminy sisiny dia ahorona tandremana tsy hivoaka.

Apetraka ambony vilia tsy atao mifanaingina.

Maka bol dia asiana atody, ronono ary siramamy vanillé.

Ampandalovina anaty bol dia endasina aminy menaka kely na beurre.

Atao ambony papier absorbant avy eo.



# Salade de fruits jaunes au caramel de vanille

## ZAVATRA ILAINA

- Abricot(s) : 6
- Paiso : 3
- Poma : 3
- Poire : 3
- Prune : 3
- sirop :
- siramamy : 200 g
- Beurre malemy : 20 g
- rano : 30 cl
- Gousse(s) de vanille : 1

## FIKARAKARANA

### SIROP :

Anaty lapoaly, Atsonika ny siramamy ho lasa caramel tsy afangaro  
Rehefa maka loko dia ampiana beurre, gousse de vanille nokikisana izay  
nozaraina roa  
Arotsaka ny rano

### FRUITS :

Sasana ny voankazo dia voasana  
Zaraina 4, ary avela hilona anaty sirop caramel à la vanille mangatsiaka  
Atao anaty vilia jobojobo ny salady rehefa vita..



# Soupe de fraises au basilic

Olona 4

## ZAVATRA ILAINA

- 600g fraises
- 30g siramamy (na ampiana kely miankina aminy tsirony fraises)
- 1 cuill. à soupe feuilles de basilic notetehina
- ½ jus de citron

## FIKARAKARANA

Sasana dia asorina ny raviny fraises

Hamelana fraises (100g) eo ary zaraina 4 ireo hanaingoana azy

Atao anaty blender miaraka aminy jus de citron sy siramamy ny ambina fraise Mixena mandrampahazo coulis.

Rehefa mixé ny fraise dia ampiana feuilles de basilic notetehina, dia mixena indray Atao anaty casserole avy eo ary avela hangotraka

Rehefa mangotraka dia ampidinina ny afo ary tohizana 5 min ny nahandro.

Avela hangatsiaka aminy antonony dia atao anaty vera ary atao anaty réfrigérateur

2h. Rehefa aroso dia asiana fraise nozaraina 4 ary ravina basilic isaky ny vera



# TERRINE DE FRAISES

## ZAVATRA ILAINA (6 personnes)

- 1 cuillère à soupe jus de citron
- 6 cuillères à soupe siramamy
- 3 cuillères à soupe de Grand Marnier
- 2,5 cuillères à café d'agar agar (10 feuilles de gélatine)
- 40 cl crème liquide
- 600 g fraises

## FIKARAKARANA

Atokana ny 6 fraises.

Mixena aminy mixeur ny fraises (asorina ny raviny)

Ampiana siramamy

Hafanaina ny puré de fraises, Grand Marnier, jus de citron et agar agar (gélatine) anaty casserole.

Avela hangotraka 30 seconde

Kapohina ny crème liquide ho chantilly.

Arotsaka ny chantilly ao anaty purée de fraises.

Asiana papier sulfurisé ny moule mba ho mora asorina

Arotsaka anaty moule à cake ny mousse na fitoerana manokana.

Atao somary maka sisiny mousse ny fraise..

Atao anaty frigo 4 heures.



## CREPES

### ZAVATRA ILAINA

Gouter vetivety ho an'i ankizy. Yaourt no nanaovako azy fa tsy ronono fa hitako tsara.

Tsy nijery recette fa mba namorona.

Zavatra ilaina

Farine 500g (famarana)

Yaourt parfumé 2

Rano 1 vera (somary lehibe)

Atody 1

Chocolat natsonika

Confiture fraise fait maison

### FIKARAKARANA

Afangaro daholy ireo voalaza ireo ny rano no arotsaka farany.

Rehefa mahazo pate tsy madity be nef azy mitsiranoka be koa dia endasina aminy  
lapoaly hosorana menaka kely na beurre.

1 sotro be isaky ny anaty lapoaly.

Chocolat natsonika na confiture fraise fait maison no nataoko tao anatiny.



# Des beignets à la crème vanille

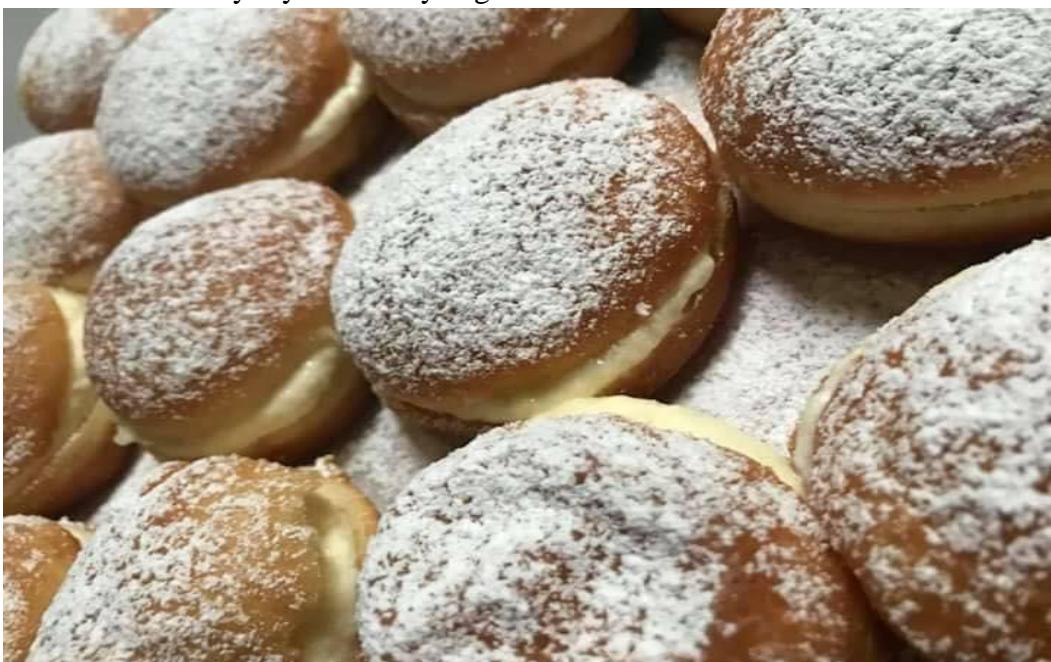
( boule de Berlin)

## ZAVATRA ILAINA

200 ml ronono  
12 g levure boulanger  
25 ml menaka  
Une cuillère à soupe siramamy  
1 tsongo sira  
1 atody  
400 g farine  
Menaka hanendasana

## FIKARAKARANA

Afangaro ny ronono matimat sy levure ary ny siramamy avela haka pause 10 minutes Arotsaka ny antsasany farine dia afangaro  
Arotsaka ny menaka, sira, atody nokapohina ary ambina farine dia afangaro.  
Eo aminy plan de travail fariné afangaro aminy tanana 10 minutes  
Avela haka pause une heure, tokony ho doublé ny volume  
Averina eo aminy plan de travail fariné , velarina aminy rouleau 1 cm ny hateviny  
Maka forme boribory aminy emporte-pièce ary avela haka pause 30 minutes  
Hafanaina ny menaka anaty lapoaly  
Andrahoina cinq minutes isaky ny côté sady saromana ny lapoaly mandritra ny nahandro  
Asorina dia atao ambony plateau izay misy papier essuie-tout  
Avela hangatsiaka  
Zaraina roa dia asiana izay tiana ao anatiny  
Faranyfafazana siramamy ary atao anaty frigo



# NOUGAT GLACE

## ZAVATRA ILAINA ( 6 personnes)

- 40 cl Crème liquide
- 3 atody
- 120 gr siramamy
- 100 gr tantely
- 150 gr fruits secs ( na fruits confits)
- citron
- 25 g amandes
- 15g voanjo nasorina ny hodiny, tsy misy sira

## FIKARAKARANA

Endasina ho dorés ny amandes sy voanjo anaty lapoaly (à sec)

Rehefa dorés dia ampiana siramamy ary avela ho caramélisé, avela hangatsiaka dia atokana

Sarahina ny tapotsiny sy tamenany

Kapohina ho neige ny tapotsiny

Hafanaina ny tantely anaty casserole 3 minutes, ary arotsaka tsikelikely anaty blancs de neige sady kapohina.

Kapohina ho fotsy ny tamenany sy siramamy

Arotsaka anaty blanc de neige

Kapohina ho chantilly ny crème, izay afangaro aminy teo aloha.

Anaty saladier atao ao daholy ny fangaro teo, fruits secs, amandes sy sy voanjo caramélisés.

Atao anaty moule cake avy eo

Asiana film étirable ny ambany moule

Atao anaty congélateur 12 heures.

Manamboatra coulis de fruit rouge : mixena fruit sy siramamy ary jus de citron.



## Mousse à l'orange légère

### ZAVATRA ILAINA

25 oranges (1kg eo)  
3600g fromage blanc à 20%  
460g siramamy (4 cuillères à soupe rasés)

### FIKARAKARANA

5. Rapena hodina orange nosasana iray
6. Alaina ny jus oranges
7. Afangaro anaty saladier siramamy sy jus oranges
8. Ampiana hodiny rapé
9. Ataingina ambony afo malefaka fa tsy ampangotrahina

2 Afangaro matetika

3 Arotsaka aminy fromage blanc ity crème ity ary kapohina aminy fouet daholy.

4 Atao anaty réfrigérateur dia aroso mangatsiasa



## Verrines chocolat, cœur coco et biscuits cuillère

Zavatra ilaina

Mousse au chocolat

4 200 grammes de chocolat noir pâtissier

5 2 atody

6 75 grammes beurre

7 30 grammes siramamy

2 20 cl lait de coco

3 15 grammes siramamy

2 30 grammes noix de coco en poudre

3 20 grammes Maïzena

4 1 cuillère à café de rhum

(facultatif) Pour le montage

5 Biscuits à la cuillère

### **FIKARAKARANA**

6 Adiny 4 mialoha : karakaraina ny cœur coulant à la noix de coco.

7 Anaty saladier afangaro ny ingrédients ary kapohina.

8 Atao anaty bacs à glaçons ary apetraka anaty congélateur 3h farafahakeliny.

9 Mousse au chocolat : Anaty bol, asiana atody sy siramamy.

10 Kapohina 15mn aminy batteuse mandrampahazo mousse mitombo tsara.

11 Atsonika au bain marie ny chocolat noir.

12 Ampiana beurre tsikelikely mandrampitsonika azy.

13 Atao anaty saladier avy eo ny chocolat ary arotsaka tsikelikely ny atody nokapohina teo sady afangaro.

14 Décoration: Maka vera apetraka ny biscuits cuillère (notapahina 2) manodidina toy ny aminy sary.

15 Arotsaka ny mousse au chocolat aminy poche à douilles.

16 Eo ampovoany ampiana glaçon (cœur coulant à la noix de coco) ary ampiana mousse au chocolat indray. Avela anaty frigo 2ora alohany handrosoana azy. Azo asiana poudre coco kely ety ambony ho haingony.



# FLAN A LA PARISIENNE

## Zavatra ilaina

- Farine 200g
- siramamy 100g
- Ronono 1litre
- Atody 4
- colorant jaune (Azo asiana fa ny ahy teto tsy nasiako)

## FIKARAKARANA

Ampangotrahina ny ronono.

Maka vilia bol dia alefa ao ny farine miampy siramamy ary atody nokapohina afangaro ary alefa ao tsikelikely ny ronono nangotraka.

Averina anaty vilany casserole avy eo ary arohina aminy afo malefaka.

Rehefa mifangaro tsara somary matevina dia ajanona.

Ary atao anaty moule nosorana beurre.

Andrahoina au four mandritry ny 45mn à 180°.

Raha tiana hatevina kokoa ny flan dia fois deux ny ingredients.



## PETIT GATEAU AU CHOCOLAT (cuisson à la vapeur)

Gouter vetivety kely ho an'ny ankizy. Nahavita 12 izy teto.

### Zavatra ilaina

- Atody 3
- Farine 200g
- Maizena 1 sotro
- Mini choco noir 5
- Beurre 50g

-Siramamy 100g

## **FIKARAKARANA**

Kapohina aminy fouet ny tamenaka atody sy siramamy avy eo arotsaka ny beurre.

Indray arotsaka koa ny farine sy maizena dia afangaro.

Kapohina en neige mitokana ny tapotsina atody ary afangaro ao daholy avy eo.

Eto izy afangaro aminy batteuse.

Atsonika ny chocolat sy beurre kely fotsiny ary afangaro ao koa.

Atao anaty caissette ary anaty moule toy ny sary.

Andrahoina à la vapeur.

Ampangotrahina ny rano dia asiako zavatra kely ao anatin'ny tsy hikasihany moule aminy rano dia saromana.

15 à 20 mn eo fotsiny dia efa vita.



# **Glace à l'abricots**

## **ZAVATA ILAINA (6 personnes):**

500 g d'abricots

90 g Siramamy

10 cl crème liquide

20 cl ronono

1 citron

## **FIKARAKARANA**

Sasana dia asorina ny voany abricots.

Ampangotrahina ny rano anaty casserole atao ao ny abricots 5 minutes.

Mixena miaraka aminy jus de citron sy siramamy. Ampiana ronono sy crème.

Afangaro tsara.

Somary tantavanina aminy passoir vy mba hiala ny manelingelina noho ny abricot rehefa ao ambava.

Atao anaty réfrigérateur mandritry ny alina..



## **Esquimaux vanille, chocolat aux éclats de pralines**

### **ZAVATRA ILAINA**

crème glacée à la vanille

250 g crème liquide

125g lait concentré

1 gousse de vanille

### **FIKARAKARANA**

Atao kely 10mn anaty congélateur ny crème liquide dia kapohina ho chantilly avy eo.

Ampiana lait concentré sy vanille avy eo ary kapohina ihany.

Atao anaty moule glace ny crème ary miandry 4h (préparenta ny hariva no tena tsara) anaty congélateur.

Ho an'ny pralines:

100g d'amandes

50g de sucre

Sasana tsara ny amande tsy voasana dia atao anaty poele aminy afo malefaka miaraka aminy siramamy. Arona foana dia mahazo amande caramelisé. Ampitso

200g chocolat noir ou au lait

20g huile pépins raisins (tournesol atao raha tsy misy)

Potehina ny praline ary atao aminy plat.

Atsonika ny chocolat au bain marie dia ampiana menaka ary afangaro.

Atao anaty verre avoavo mba ahafahana manatsoboka glace ao.

Démoulena ny esquimaux ampandalovina amande vao atsoboka anaty chocolat matimaty.

Mba ho maina aingana ny chocolat dia tsara raha asiana beurre de cacao kely fa mety ihany raha tsy misy.

Atao ambony papier sulfuriser avy eo.

Averina congelateur.



# Fruits Secs maison

Fomba iray fanaovana azy :

-Tetehina manify ny voankazo, atao ambony plaque misy papier de cuisson, Tsy atao mifanakaiky be fa asiana elanelany. Ampidirina four 50° mandritra ny ora vitsivitsy izay miankina aminy voankazo :

2prunes : 6 heures.

3poires : 6 heures. –

4nectarines : 6 heures.

5bananes : 6 heures.

6pommes : 6 heures.

7raisins : 8 à 10 heures.

8oranges : 8 à 10 heures.

9cerises : 12 heures.

10 fraises : 12 heures.

pêches : 12 heures.



# **GRATINS D'ANANAS A LA NOIX DE COCO ET RHUM**

## **ZAVATRA ILAINA**

1 ananas

3 atody (1 atody dia ny 2 tamenany)

20cl crème fraiche liquide

2 sotro ny ronono

100g ny noix de coco rapé

80g ny siramamy

2 sotro ny rhum

## **FIKARAKARANA**

Voasana dia tete hina efajoro ny mananasy.

Atao anaty bol ny atody sy tamenany 2 ampiana siramamy dia afangaro mandrampaha fotsy azy, Ampiana crème fraiche, ronono, noix de coco rapée ary rhum aminy farany.

Atao anaty ramequins à gratin, aparitaka ny mananasy ary ampiana ny crème  $\frac{3}{4}$  ny ahavony moule. Ampidirina four 200° mandritry ny 20 à 25mn.

Rehefa mivoaka ny four dia asiana coco rape, ampiarahina aminy boule de glace no hanandramana azy.



# Ile flottante au micro-onde

**Zavatra ilaina ( Olona 4 )**

Caramel:

4 100 g siramamy  
5 10 cl rano  
Crème anglaise  
6 4 tamenaka atody  
7 25 cl ronono  
8 50 g siramamy  
9 1/2 bâton de vanille

Iles flottantes:

31 4 blances d'oeufs  
32 125 g  
siramamy Autres  
33 Zestes de citron confit

Fitaovana

Batteur

micro-onde

poche à douille

tasses

## **FIKARAKARANA**

•caramel :

Anaty récipient, afangaro ny siramamy sy rano  
Atao anaty micro-onde ary andrahoina 2 minutes à puissance maximum.  
Averina atao mba ahazo caramel miloko tsara.

• crème anglaise :

Anaty récipient, afangaro ny tamenany sy ny siramamy, ronono ary 1/2 gousse de vanille. Atao anaty micro-onde ary andrahoina 4 minutes à puissance antonony

• île flottante :

Aminy batteur, kapohina ho neige ny tapotsiny miaraka aminy siramamy kely rehefa miakatra tsara  
Rehefa ferme dia atao anaty poche

Atao anaty tasy voaddirina rano mafana mba ho mora asorina anaty moule. Atao anaty assiette creuse iny avy eo izay misy rano ny ambany Atao anaty micro-onde ary andrahoina 4 minutes à puissance moyenne.

• Dressage :

Anaty assiette creuse, arotsaka ny crème anglaise manodidina ny île

flottante. Arotsaka ambony ny caramel

Rapena ny zestes de citrons confits. Atao eo



## Glace au yaourt

### ZAVATRA ILAINA

54 yaourts (natures ou aux fruits)

62 citrons

740 g crème fraîche

840 à 50 g siramamy.

### FIKARAKARANA

Kapohina aminy fouet ny yaourt,

Ampiana jus citron sy crème fraîche ary siramamy.

Afangaro dia atao anaty bac à glace.

Afangaro 4 ou 5 fois raha vao misy cristaux de glace mba tsy hampitambatra azy.



## Beignets aux pommes facile

### ZAVATRA ILAINA

- 120 g farine
- 100 ml ronono
- 1 cas cannelle
- 1 atody
- 1 tsongo ny sira
- 1/2 sachet levure chimique
- 3 poma

### FIKARAKARANA

Atao anaty saladier ny ronono, ampiana atody.

Ampiana farine mifangaro levure.

Asiana sira sy cannelle.

Voasana dia asorina ny voany poma

Hafanaina ny menaka

Atsoboka anaty fangaro ny poma ary endasina aminy menaka

Endasina 2 côtés ary atao ambony papier absorbant.

Fafazana sucre glace ary aroso mangatsiatsiaka



## Brownies au chocolat

### ZAVATRA ILAINA

150g chocolat

100g beurre

75g farine

125g siramamy

2 atody

### Fikarakarana

Atsonika ny chocolat sy beurre aminy afo malefaka

Kapohina ny atody sy siramamy

Ampiana farine ary ny fangaro choco+ beurre.

Ampidirina four à 180 degres mandritra ny 30mn



## CAKE A LA NOIX DE COCO

### ZAVATRA ILAINA

- 2 atody
- 1 yaourt
- 170 g siramamy
- 150 g farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl menaka
- 150 g coco râpé

### FIKARAKARANA

- Anaty saladier, kapohina ny atody sy siramamy
  - Ampiana atody ary afangaro , ampiana farine sy levure chimique .
  - Afangaro tsara ny pâte tokony tsy hisy hivaingana
  - Arotsaka ny noix de coco dia afangaro tsara
- Arotsaka anaty moule beurrée.
- Andrahoina 40 mn a 180°



## CLAFOUTIS ANANAS

### ZAVATRA ILAINA

- atody
  - g farine
  - g siramamy
  - g sucre vanillé
- 2 cl ronono  
4 boîtes ananas au sirop  
3 g beurre ho an'ny moule

### FIKARAKARANA

Clafoutis à l'ananas

Asiana beurre ny moule.

Hafanaina ny four à (200°C).

Arotsaka ny farine anaty saladier,

Vakiana ny atody rehetra

Ampiana siramamy sy sucre vanillé.

Kapohina tsara sady arotsaka tsikelikely ny

ronono Atao anaty moule ny tranche ananas

Arotsaka ny pate eo ambony dia ampidirina four.

Andrahoina 40 min.

Avela hangatsiaka rehefa vita.



## GLACE A LA BANANE

**Zavatra ilaina**

**2 akondro**

**2 tamenany (atody)**

**120 g siramamy**

**3 dl ronono**

**1 dl crème**

**jus d'un petit citron**

### FIKARAKARANA

Potserina ny akondro miaraka aminy tamenany atody ary jus citron.

Ampiana siramamy

Ampiana ronono sy crème liquide.

Atao anaty sorbetière na ampidirina congélateur raha tsy misy fa haroina isaky ny adiny iray.



# PANCAKES

## ZAVATRA ILAINA

2250 g farine  
330 g siramamy  
42 atody  
51 sachet de levure  
665 g beurre  
71 tsongo sira  
830 cl ronono

## FIKARAKARANA

Atao anaty saladier ny farine, levure ary siramamy.  
Ampiana atody dia afangaro  
Ampiana beurre izay natsonika

Afangaro aminy ronono mba tsy hivaingana  
Asiana pause 20 mn anaty réfrigérateur.  
Andrahoina ohatry ny crêpes, fa atao kelikely.



## Crêpes au citron super faciles

Olona 6

### ZAVATRA ILAINA

- 5      12 crêpes
- 6      7 cuil. à soupe siramamy
- 7      2 Jus de citrons

### FIKARAKARANA

Afangaro ny siramamy sy jus de citron anaty bol.

Hosorana anio ny crêpes mafana dia ahorina.



## Chocolat chaud onctueux

### ZAVATRA ILAINA

- 100 g chocolat noir
- 1 litre ronono demi-écrémé
- 200 g crème liquide

### FIKARAKARANA

Anaty casserole, hafanaina ny ronono 1 vera.

Ampiana chocolat notapatapahina ary atao ambony afo malefaka.

Rehefa mitsonika ny chocolat, dia ampiana ambina ronono ary kapohina mandrampaha mafana tsara ny ronono

Kapohina ny crème ho chantilly.

Arotsaka anaty kopy ny chocolat chaud ary asiana chantilly 1 sotro eo ambony tasy.

Aroso mafana ho an'ny lehibe fa avela hangatsiaka 4 na 5 minutes ho an'ny ankizy.



## Café au lait à la chantilly

### ZAVATRA ILAINA

Olona : 2

126	20 cl crème liquide mangatsiaka
127	1 sachet sucre vanillé
128	1 sotro ny kafe voatoto
129	1 machine à expresso
130	20 cl ronono

### FIKARAKARANA

- 51 Kapohina ny crème liquide miaraka aminy batteur électrique.
- 52 Rehefa miakatra ny chantilly, arotsaka ny sucre vanillé izay aparitaka.
- 53 Tohizana kapohina ny chantilly mandrampaha ferme azy.
- 54 Karakaraina ny expresso (raha tsy manana machine expresso dia manamboara kafe tsotra)
- 55 Hafanaina ny ronono (à la vapeur raha mety).
- 56 Arotsaka ny ronono mafana aminy kafe ary ampiana 2 sotro chantilly
- 57 Andramana



# PATISSERIE

- AHITANTSINKA KARAZANA PARISSERIE 45 ISA

# Baba au Rhum Glacé



**Olona 6 na 8**

**Préparation**

30 minutes

Cuisson 30 à 35 minutes 220°C

**ZAVATRA ILAINA**

120 g siramamy

- atody
- g farine
- dl ronono
- sachet de levure chimique

**Le Sirop**

1/3 de litre ny rano

30 g siramamy

1 dl Rhum

**Glace**

**FIKARAKARANA**

Sarahina ny tapotsiny sy tamenany atody.  
Kapohina ny tamenany sy siramamy mandrampaha fotosy azy.  
Androtsahana farine kely avy eo, ronono ary tapotsiny nokapohina  
ho neige.  
Arotsaka anaty moule beurré avy eo.  
Andrahoina 30 à 35mn aminy four.  
Asorina anaty moule dia rarahana ny sirop izy mbola mafana iny.  
Sirop : Ampangotrahina ny rano sy siramamy.  
Asorina ambony afo dia arotsaka ny Rhum.  
Avela hangatsiaka tanteraka sady rarahana sirop matetika. Aloany  
aroso dia asiana glace eo ambony.

# Biscuit banane et chocolat

Pour 6 personnes

cuisson 40 min

préparation 30 min

## ZAVATRA ILAINA

55 g poudre noix de coco

65 g siramamy

3 atody

70 g beurre

45 g farine

1 sachet de levure

120 g akondro (1)

120 g carrés de chocolat notapatapahina (antsasany chocolat au lait , antsasany chocolat noir)

## FIKARAKARANA

Afangaro anaty saladier ny poudre noix de coco, siramamy.

Ampiana atody sy tamenaka atody 2.

Atsonika ny beurre, dia ampiana ny fangaro.

Ampiana farine avy eo, rondelles banane sy chocolat.

Kapohina ho neige ny tapotsina atody ho ferme miaraka aminy sira 1 tsongo.

Arotsaka anaty fangaro avy eo.

Asiana beurre ny plat 24cm diafafazana noix de coco sy siramamy.

Arotsaka anaty moule ny pate dia afanaina ny four à 180° .

Ampidirina four mandritra ny 40mn.



# Crème Caramel aux Poires

Pour 4 à 6 personnes

## ZAVATRA ILAINA

1/2 litre ronono

4 atody

100 g siramamy

1 boite de poires

1 sachet sucre vanillé

## FIKARAKARANA

Zaraina roa ny poires dia mixena.

Afanaina 150° ny four.

Anaty terrine no arotsaka ny purée poires, arotsaka ny ronono. Siramamy dia afangaro tsara.

Ampiana atody sy siramamy vanillé.

Kapohina aminy batteuse avy eo.

Manamboatra caramel aminy siramamy.

Rarahana caramel ny moule dia arotsaka ny fangaro anaty moule.

Andrahoina au four au bain marie mandritra ny 40mn.

Avela hangatsiaka vao asorina anaty moule.



# Palmiers

## ZAVATRA ILAINA

- 500g farine
- 500g beurre
- Sira
- Rano
- Siramamy

## FIKARAKARANA

Tetehina carré ny beurre ary atao anaty congélateur 15mn.

Atao anaty bol ny farine tamisé sy ny beurre notetehina ho carré, sira ary afangao aminy rano mba ahazo boule de pate izay mbola tsy volavolaina.

Tokony hita ao anaty pate ny beurre.

Atao anaty film plastique avy eo ary avela haka pause anaty réfrigérateur 3 heures.

Fisahina ambony plan de travail fariné rectangle.

Avalona ny pate toy ny enveloppe ary atao anaty réfrigérateur 2 heures, Ohatr'izay ihany koa ny 2<sup>ème</sup> tour.

Velarina ho rectangle ny pate,fafazana siramamy.

Ahorina miditra ampivoany ny sisiny roa aminy rectangle ahazo forme lavalava toy ny boudin ,

Ampidirina congélateur 30 minutes.

Tapahina 1cm ny boudin de pate,

Apetraka ambony plaquefafazana rano avy eo,fafazana siramamy ny pate ary ampidirina four 10mn aminy four efa tena mafana.



# Les madeleines

16 madeleines

## ZAVATRA ILAINA

100 g farine

100 g beurre natsonika

120 g siramamy

2 atody nokapohina

1/2 zeste d'orange na citron

1/2 c.à.c levure chimique

## FIKARAKARANA

Hafanaina 180° ny four.

Afangaro ny ingrédients rehetra ary avela haka pause ny pate mandritra ny 1heure

Mampibotsina azy mandritra ny nahandro iny.

Arotsaka anaty moule madeleine izay beurré.

Andrahoina au four 10 à 15mn.



# Pâte brisée

## ZAVATRA ILAINA

2250g farine

3150g beurre malemy

41 tsongo

53 à 4 cuillères à soupe rano

## FIKARAKARANA

Tamisena ny farine ambony ny terrine

Ampiana sira 1 tsongo

Tetehina ho dés ny beurre.

Arotsaka anaty farine ny beurre sady haroina aminy tanana.

Arotsaka tsikelikely ny rano sady hiasana ny pate.

Rehefa malama sy mifangaro tsara ny pate dia ampidirina anaty réfrigerateur 1h



# Cake au chocolat blanc

## ZAVATRA ILAINA

- 3 atody
- 130 gr beurre malemy
- 150 gr farine miaraka aminy levure (1cà c levure chimique !)
- 160 gr siramamy
- 100 gr chocolat blanc dessert
- 115 gr cerises
- 10 cl ronono

## FIKARAKARANA

Hafanaina à 180°C ny four.

Anaty casserole, atsonika aminy afo malefaka ny chocolat notapatapahina, beurre ary ronono.

Asorina ambony afo dia atokana ny chocolat rehefa mitsonika.

Anaty saladier, kapohina ny atody sy siramamy mandrampaha fotsy azy.

Ampiana farine, dia afangaro.

Afangaro ao ny chocolat.

Atao anaty moule à cake beurré sy fariné ary ampiana cerises .

Ampidirina four 50 minutes.



# Brownies au chocolat noir

Olona 6

cuisson 20 min

préparation 30 min

## ZAVATRA ILAINA

100 g chocolat noir

75 g beurre

75 g siramamy

1 cuillère d'extrait de café

• atody

- g farine

4 g poudre d'amandes na 60 g de cerveaux de noix pilé

## FIKARAKARANA

Hafanaina à 150° ny four .

Asiana beurre ny moule.

Atsonika ny chocolat au bain marie na latsaka 1 minute au micro-onde.

Anaty saladier afangaro ny beurre natsonika, siramamy ary extrait de café.

Ampiana atody izay ampifandimbiasana aminy farine.

Ampiana chocolat sy amandes.

Afangaro tsara.

Atao anaty moule ny fangaro.

Andrahoina 20 min.

Rehefa masaka ny gateau dia asorina anaty four ary avela haka pause 10 min.

Asorina anaty moule ary avela hangatsiaka.

Fafazana sucre glace eo ambony.



## CREME AU BEURRE FACILE

### ZAVATRA ILAINA

- 6        4 Tamenany atody
- 7        140 grs Siramamy
- 8        30 ml rano
- 9        200 gr beurre
- 10      vanille

### FIKARAKARANA

Anaty casserole asiana siramamy lemana aminy rano.

Andrahoina hatramin'ny 117° (raha tsy misy thermometre dia avela hitanika mandrampahita boule kely betsaka lehibe)

Kapohina ny tamenaka atody.

Ampiana sirop izay mbola mafana.

Kapohina aminy vitesse moyenne.

Avy eo tohizana kapohina aminy Grande vitesse mandrampahe mangatsiaka sy mifangaro tsara.

Arotsaka ny beurre dia vitesse moyenne indray ny batteuse.



## CORNET

### Zavatra ilaina

Pate feuilleté fait maison

-Farine 500g

-sira 1tsongo

-Beurre 250 g

-rano

Dorure

-atody 1

Natao tao anatiny :

Glace (yaourt sy confiture fraise)

Hopla (kely indrindra)

Sucre glace 2 sotro

### FIKARAKARANA

Asiana sira kely dia rano ny farine mandrampahazo pate.

Manao croix toy ny aminy sary dia fonosina ao ny beurre.

Avadika avy eo ary kapohina aminy rouleau avy ao ambadika (moramora).

Tandremana tsy hivoaka ny beurre.

Velarina ny pate avy eo avalona toy ny poketra

Avadika indray ilay pate ary kapohina aminy rouleau indray.

Dia velarina indray.

Toy izany hatrany 4 fois no hanaovana an'izay, Pate feuilletée rapide izy ity tsy mila temps de pause nefà hita fa mety tsara.

Ary tazana tsara ilay feuille amin'ilay pate rehefa vita.

vita 4 tours vao apetrako kely mandrampikenokenona fotsiny 15 mn eo.

Velarina amin'izay ny pate dia zaraina 2 ampovoany.

Velarina aminy rouleau ny iray aloa dia tranchena lavalava.

Asiana beurre ny moule ary ahodina eo.

Aloany hampidirina four décorena aminy atody 1 nokapohina (hosorana).

Pinceau ampriasaina. Atao toy izay koa ilay pate iray.

Miditra lafaoro gasy izy teto 45 mn. Fa raha four dia 30mn à 45 mn eo.

Nasiako glace yaourt (yaourt nasiana confiture kely dia natao glace) sy Chantilly (hopla nokapohina miaraka aminy sucre glace 2 sotro) tao anatiny dia vita.



# PÂTE SUCRÉE POUR TARTE SUCRÉE

6 à 8 personnes

## ZAVATRA ILAINA

250 g farine,

125 g sucre glace,

125 g beurre,

1 atody,

Hodina demi-citron na gousse de vanille

1 tsongo

## FIKARAKARANA

Tantavanina ny farine, aparitaka ny beurre eo ambony (Tokony halemy eto ny beurre).

Afangaro aminy tanana mba ahazo sable.

Ampiana sucre glace, sira ary hanitra arak'izay tiana (zeste de citron, vanille,cannelle

...etc) Afangaro dia arotsaka ny atody nokapohina.

Hosena ny pate mandrampaha lasa ao ny atody rehetra

Atao forme boule ny pate, fonosina anaty film alimentaire avy eo ary avela aminy toerana mangatsiatsiaka adiny 3.

Velarina dia atao anaty moule beurré ary ampidirina four 180° à 30mn eo.



# **GENOISE AU BAIN MARIE**

**Zavatra ilaina**

Atody 5

siramamy 200g

lafarina 250g

lalovay simika  $\frac{1}{2}$  sotrokely

Mini chocolat noir 7

dibera 25g

## **FIKARAKARANA**

Kapohina miaraka ny siramamy sy atody mandra-pahalevon'ny siramamy sy mahazo toy ny ribà

Alefa ao ny lafarina sy lalovay efa nafangaro.

Aroina mora dia tao anaty lasitra efa voahomana

Atao masakevoka (au bain marie) avy eo :

Somary atao latsaka kely ny antsasaky ny lasitra ny rano anaty vilany ary ampangotrahana mialoha.

Alefa ao lasitra misy ny mofomamy.

Asiana vain'afy ambony takotra fa raha tsy manisy anio dia somary asiana "serviette" kely aloha eo ambony vao saronana.

Masaka rehefa tsindronina ny antsy ka tsy misy paty manta manaraka (eo amin'ny 30 minitra eo)

4 Atsonika "bain marie" ny sokola nasiana dibera kely, aroina, ary araraka ambonin'ny mofomamy, izay vaofafazana "sucre glace" kely.

Vetivety kely dia vita sady tsy manahirana no tsy dia mandany.

Nahandro sy sarin'i Holy Elia Tianjanahary



## MOUSSE A LA FRAISE

### ZAVATRA ILAINA

-Fraise 250g

-Siramamy

-Sucre glace 3 sotro

-Crème fraiche 1 pot

-Blanc d'oeuf 1

### FIKARAKARANA

Diovina tsara ny fraise dia potserina aminy mixeur ny antsasany avy eo.

Ny ahy eto nampangotrahiko vetivety aminy siramamy ny fraise vao potserina.

Atao blanc d'oeuf ny tapotsin'atody ary kapohina ho crème Chantilly ny crème fraiche sy sucre glace.

Afangaro daholo ireo avy eo.

Tetehina madinika ny ambiny fraise dia atao ambany indrindra aminy vera izay vao mousse.



## PAIN AU CHOCOLAT

**Zavatra ilaina**

-Farine 1kg

-Beurre 200g

-levure boulanger 11g (1sachet)

-sira 1sotro kely

- siramamy 4 sotro
- rano 1vera sy tapany
- Mini choco noir 5
- Jaune d'oeuf 1 (dorure)

## **FIKARAKARANA**

Pate feuilletée

Atao anaty rano matimaty ny levure Boulanger ho levona.

Afangaro ny farine sira siramamy ary ny levure anaty rano teo volavolaina ho lasa pate boule.

Apetraka 30mn pause (1heure ny recette fa ny ahy apetrako aminy toerana mafanafana dia 30mn ihany dia mitombo be( ambony takotra mitaingina ambony fatana).

Velarina ny pate dia manao pate feuilletée rapide tsy mila temps de pause (croix dia ampovoany beurre). Recette eo aloha manazava azy (cornet).

6tours no atao.

Velarina ny pate dia tetehana carré dia asiana chocolat avy aminy sisiny dia ahorona. Hosorana jaune d'oeuf avy eo.

Lafaoro gasy vilany no nataoko teto fa tena mety tsara tsy mila mitaingina ela be fa 15mn à 20mn dia vita.

Afo kely ambany dia avadika ny takotra dia afo betsaka ny ambony. Mazotoa ô!



## PATE A CHOUX A LA CREME ET AU CHOCOLAT

**Zavatra ilaina**

- Farine 250g
- Rano 1/4 de litre
- Siramamy 100g
- Sira 2tsongo
- Dibera 125g na menaka tapaky ny pot yaourt
- Atody 3

Atao ao anatiny:

- crème Chantilly hopla sucré (ilay kely indrindra 3500 Ar)

-Mini chocolat noir 5

## FIKARAKARANA

Afangaro ny rano, siramamy, menaka ny ahy teto ary sira avela hangotraka.

Asorina ambony afo dia indray harotsaka ny farine ary afangaro haingana aminy sotro be hazo na sotro tsotra raha tsy misy.

Arotsaka tsirairay ny atody dia hafangaro foana. Mahazo crème tsy mitsiranoka avy eo.

Atao anaty poche à douille de atao ambony plaque nasiana beurre kely sy farine kely. Andrahoina aminy lafaoro 30min (lafaoro gasy teto).

Natsonika ny chocolat de nokapohina taminy mixeur teto ny crème Chantilly.

Nosorana chocolat aloha ny tao anatiny vao nohaingona taminy crème dia nosaromana.



# TARTE AU COCO

Pate sablé no nataoko fond de tarte.

## Zavatra ilaina

Pate sablé :

96 Farine 400g ( farine 500g dia beurre 250g raha sablé mihintsy no atao ary ampitomboina kely asiana farine hamololaina ny pate)

97 Beurre malemy 150g

98 Siramamy 200g

99 Sira 1 tsongo

100 Levure chimique 1càc

101 Atody 2

Anatiny tarte :

65 Coco rapé 1

66 Lait concentré

67 Atody 2

68 Farine 2 sotro

69 Levure chimique 1càc

70 Dorure : atody 1

## FIKARAKARANA

Kapohina ny siramamy sy atody avy eo indray harotsaka ny farine sy levure dia volololaina ary mahazo pate ohatry ny misy sable.

Atao ambony latabatra hiasana dia sady manisy farine afafy no volololaina no asiana beurre tsikelikely.

Mahazo pate miendaka aminy Tanana avy eo dia vita.

Hosorana beurre ny moule dia velarina ao ny pate dia somary tsondromina fourchette ary safoina aminy atody nokapohina mba ho doré.

Maka papier aluminium dia atao eo ambony ary asiana vomaina mba tsy hibotsina ny pate dia ampidirina lafaoro aloa eo aminy 15 à 20mn eo miankina aminy hafanana fa rehefa doré dia avoaka tsy mbola tena masaka tanteraka.

Four gasy ny ahy teto. Afangaro ny coco rape, lait concentré (hamamiana tiana) atody nokapohina ary farine sy levure chimique dia atao anaty ilay fond de tarte teo dia averina anaty four 15 à 20mn indray mandrampaha doré ny eo ambony.



## Brioche rolls

**ZAVATRA ILAINA**

Brioche Rolls

20 g levure boulangère levonina anaty 300 g ronono matimaty

50 g beurre malemy

1 c a c essence de vanille

550 g farine  
100 g siramamy  
1 tsongo ny sira

## FIKARAKARANA

Afangaro ny ingredients maina rehetra,

Ny ronono ary ny beurre  
Volavolaina eo aminy 10mn eo. Avela haka pause 20 min.  
Manamboatra boule eo aminy 80 g eo.

Fisahina aminy rouleau, ahorina aminy tenany ihany

Atao anaty moule beurré sy fariné.

Avela haka pause 20min indray.

Hosorana tamenaka atody ary 1sotro kely sucre vanillé.

Fafazana pépites de chocolat na sucre perlè na tsy asiana mihintsy

Ampidirina four 160° 25 min.



# Bûche aux deux chocolats

## Zavatra ilaina

Fikarakarana chocolat noir :

5300g chocolat noir

6200g beurre

74 atody

Fikarakarana chocolat blanc

- 200g chocolat blanc
- 3 càs crème fraîche matevina
- 3 feuilles gélatine
- 2 tapotsina atody

Haingony

10. 50g chocolat noir

11. 150g chocolat blanc

12. 50g de beurre

## FIKARAKARANA

- Atsonika au bain-marie ny chocolat noir
- Sarahina ny tapotsin'atody sy tamenany
- Afangaro aminy chocolat nitsonika ny tamenany
- Ampiana 200g beurre (pommade)
- Kapohina ho neige ny tapotsina atody dia afangaro ao
- Atao anaty rano mangatsiaka ny gelatine halefaka
- Anaty saladier atsonika ny chocolat blanc rapé sy crème fraiche au bain marie. -Arotsaka ao ny gelatine sy tapotsina atody 2 nokapohina ho neige - Apetraka aminy toerana mangatsiaka (frigidaire).
- Asiana beurre ny moule à cake dia atao ao ny 2/3 ny préparation chocolat noir dia somary asiana lavaka ny ampovoany.
- Ampidirina kely frigidaire aloa.
- Fenoina chocolat blanc indray ilay lavaka ampovoany teo.
- Ampidirina frigidaire indray mande aloany handrotsahana ny ambiny chocolat noir
- Averina anaty frigidaire 5heures.

Ho an'ny haingony :

- Rapena avy ny chocolat blanc na chocolat noir

-Atao anaty bol roa samihafa. Ampiana 30g beurre ny chocolat noir ary 20g beurre ny chocolat blanc. Avela hitsonika avy au bain marie aloany hanosorana azy eo aminy buche.Averina anaty frigidaire indray avy eo.

Rehefa hanala azy anaty moule dia atsoboka anaty rano mafana aloa ny moule izay vao decorena. Mazotoa ô !



## Chouquettes

### ZAVATRA ILAINA

24 chouquettes :

- 9 75 g beurre
- 10 150 g farine
- 11 25 cl rano
- 12 3 atody
- 13 50g siramamy
- 14 1 tsongo sira
- 15 2 c. s cristaux siramamy

### FIKARAKARANA

Manamboatra pâte à choux :

Atao anaty casserole ny beurre, rano, sira. Avela hangotraka.

Asorina ambony afo ampiana farine sy siramamy indray arotsaka sady haroina aminy spatule.

Averina ambony afo ary avela ho maina ny pate mandrampiendaka aminy casserole.

Asorina ambony afo dia avela hangatsiaka.

Ampiana atody, tsirairay, sady afangaro aminy spatule.

Zaraina boules tsikelikely ambony plaque beurrée na anaty moule à silicone Andrahoina aminy four mafana (thermostat 180°C), mandrampibotsina sady somary doré kely (environ 25 min).

Fa tandremana fa ny siramamy cristaux mora mitsonika. Rehefa mangatsiatsiaka kely vao asiana.



## Flan patissier sans pate

**ZAVATRA ILAINA**

Flan

- 11 2 atody
- 12 150 g siramamy
- 13 90 g maïzéna
- 14 3 paquets sucre vanillé
- 15 1 l ronono (avy nangotraka)

## **FIKARAKARANA**

12 -Hafanaina à 180° ny four.

-Atao anaty casserole ny ingredient rehetra

-Ahodina ambony fatana aminy afo malefaka (90°C) eo aminy 8mn eo.

( -Atao anaty plat na moule misy beurre sy fariné.

-Ampidirina four 40min a 180°.

-Avela hangatsiaka elaela anaty réfrigérateur.



## **Gateau au pomme façon tatin**

Olona 6

### **ZAVATRA ILAINA**

-200 gr siramamy ho an'ny caramel

- 4 poma
- 150 gr siramamy
- 100 gr beurre natsonika mangatsiaka
- 100 gr farine
- 1 cac levure chimique
- 3 atody

### **FIKARAKARANA**

Hafanaina ny four à 180°C.

Manamboatra caramel aminy siramamy sy rano

Atao anaty moule dia aparitaka ao anatiny sy ny sisiny

Voasana dia tete hina eo aminy 2 cm hatevenana eo ny poma

Atao ambony caramel lasa mafy

Kapohina ny siramamy sy ny atody, mandrampaha fotsy azy,ampiana beurre

natsonika mangatsiaka, sad kapohina ihany, ohatry ny mayonnaise. Ampiana farine sy

levure dia afangaro

Aparitaka eo ambony poma.

Andrahoina 40 min.

Asorina raha vao miala ny four, raha tsy izany lasa mafy ny caramel ao anaty moule.



# Petits choux frits

## ZAVATRA ILAINA

- 1 tsongo cannelle
- 115 g beurre
- 12,5 cl ronono
- 135 g farine
- 5 g sira
- 5 g siramamy
- 5 atody
- Menaka hanendasana

## FIKARAKARANA

Anaty casserole, afangaro ny ronono sy ny rano mitovy fatra (12,5cl).

Ampiana beurre carré, sira, siramamy.

Avela hangotraka. Ahena ny afo ary indray harotsaka ny farine.

Ahodina aminy spatule. Rehefa somary maina ny pate.

Asorina ambony afo ary arotsaka tsirairay ny atody.

Lasa souple ilay pate sady somary miraikitra. Asiana cannelle.

Afanaina ny menaka atao anaty poche à douille raha misy na raisina aminy sotro dia endasina raha tsy misy (2 na 3mn).

Atao ambony papier absorbant dia asiana siramamy.

Tokony doré ny lokony.



# Petits pains au lait

## ZAVATRA ILAINA

---

- 500 g farine
- 300 ml ronono demi écrémé
- 15 g levure boulanger
- 30 g beurre
- 2 c.à.s siramamy
- 1 càc sira

## FIKARAKARANA

---

Hafanaina à 180° ny four.

Casseroles roa samihafa hafanaina ny ronono sy beurre

Afangaro anaty saladier iray ny farine, siramamy ary sira.

Arotsaka anaty ronono matimaty ny levure ary avela 15mn.

Afangaro aminy farine ny beurre mitsonika sy ny ronono, aminy sotro aloa avy eo aminy tanana.

Volavolaina ny pate mandritry ny 10mn mandrampiendaka azy aminy tanana. Azo asiana farine kely raha ilaina.

Avela hitombo volume aminy toerana mafana ny pate saromana aminy lamba mandritry ny lora na 1ora sasany eo.

Raisina ny pate dia zaraina 15 boules atao maka forme izay hitiavana azy.

Avela haka aina kely minitra vitsivitsy dia ampidirina four 20mn.



# CONFITURE ORANGE

## Zavatra ilaina :

loranjy 500g  
siramamy 500g  
Rano 1litre  
voasary makirana 1

## FIKARAKARANA :

- Rehefa voadio ny loranjy, dia tetechina manify miaraka amin'ny hodiny.
- Arotsaka ny rano ary avela hilona 24ora.
- Ny ampitso, ampangotrahana 45minitra amin'ny afo malefaka ary avela hilona 12 ora indray. (Eto dia hita fa lasan'ilay rano ny ngidin'ilay voasary)
- Alaina ny voasary ary mixer-na aloha (tsy potehina tanteraka), avy eo arotsaka ny siramamy sy ranomboasary makirana ary tanehana ambony afo mandrapaha marihitra ny kaofitiora, tsy asiana rano.

**Fanamarihana :** Tokony hety tsara ihany koa raha nynofony voasary indray no alaina ary ny hodiny tetechina manify kely ka iny ihany no lomana.

Na : ampangotrahina intelo ary anariana rano intelo ny hodiny.

Tsy mila mixer-na izy amin'izay.

Mitovy aminy eo ambony ny fandrahoana azy. Mazotoa ô!

Nahandro sy sarin'i Holy Elia Tahianjanahary



# BUCHE DE NOEL AU CAFE

## ZAVATRA ILAINA

- biscuit roulé :
- 75 g siramamy
- 75 g farine
- 4 tamenany, 3 tapotsiny
- 20 g beurre mitsonika mangatsiaka + 10 g ho an'i moule
- crème :
- 2 cl extrait café
- 60 g siramamy
- 20 cl ronono
- 2 tamenany
- 300 g beurre
- sirop :
- 1/4 l rano
- 125 g siramamy
- décor :
- pâte d'amande verte
- vermicelle en chocolat
- boules rouges et argentées

## FIKARAKARANA

1-Hafanaina 220° ny four

2-Asiana papier sulfurisé ny plaque de cuisson, Asiana beurre aminy pinceau

3-gâteau roulé : Kapohina 4 tamenany, 60 g siramamy ho fotsy. Kapohina ho neige tapotsin'atody 3 sady ampiana 15g siramamy. Arotsaka anaty tamenany avy eo sady afangaro, ny beurre mitsonika mangatsiaka ihany koa ary ny farine afafy.

4- Arotsaka aminy plaque beurré avy eo. Andrahoina au four 5 à 6 minutes. Rakofana lamba mando avy eo ny biscuit mba tsy ho maina.

5- crème anglaise : Kapohina 2 tamenany sy 60g siramamy. Ampiana 20cl ronono mangotraka. Arohina amboniny afo malefaka mandrampaha marihitra azy tsy avela hangotraka. Avela hangatsiaka.

6-Maka fouet dia kapohina ny beurre ho pommade anaty saladier, Ampiana tsikelikely crème anglaise mangatsiaka ary extrait café.

7- sirop : Ampangotrahina ny rano sy siramamy ary avela hangatsiaka. Asiana sirop mangatsiaka aminy pinceau ny biscuit.

8- Roa ampahatelo ny biscuit hosorana ny crème au café. Atao aminy décor ny ambiny. Roulena ny biscuit atao aminy toerana mangatsiaka 1 heure ou 2. Tapahina ny 2 extrémités ny biscuit dia azo hatao eo amboniny. Décorena toy ny aminy sary ny biscuit.

9-Azo decorena aminy pâte d'amande, vermicelle chocolat, boules rouges na argentées.

10-Atao aminy toerana mangatsiatsiaka avy eo.



# Bûche pâtissière à la vanille et aux amandes grillées

Zavatra ilaina (olona 4) :

- Ho an'ny biscuit :
  - 3 atody
  - 100 g siramamy
  - 1/2 càc arôme **vanille**
  - 2 tsongo levure chimique
  - 100 g **farine**
- Ho an'ny crème :
  - 100 g siramamy
  - 1 gousse **vanille**
  - 2 atody
  - 180 g **beurre** malemy
- Haingo:
  - 120 g amandes
  - 30 g de **sucré** en poudre

**FIKARAKARANA :**

Pate à Biscuit : Sarahina ny tapotsiny sy tamenany atody.

Kapohina ho neige ny tapotsiny. Ampiana siramamy,

Kapohina 1mn ary arotsaka ny tamenany dia afangaro aminy spatule, ny arôme vanille, farine ary levure.

Asiana papier sulfurisé ny plaque dia velarina eo ny pate.

Andrahoina au four 10mn à 180°.

Asorina avy eo ary apetraka ambony lamba mando ny biscuit, somary lemana kely aminy rano ary ahodina ny biscuit.

**Crème :** Anaty casserole, Andrahoina aminy afo malefaka 5 cl rano sy siramamy ary ny graines vanille mandritry ny 8 à 10 minutes mba ahazoana sirop.

Avela hangatsiaka sirop.

Anaty saladier au bain-marie (bol dia asiana rano mangotraka ambany),

Kapohina ny atody aminy batteuse mandritry 5 ou 6 minutes.

Asorina aminy bain marie ny saladier ary harotsaka ny sirop sady kapohina ihany mandrampangatsiaka.

Arotsaka tsikelikely ny beurre sady kapohina ihany.

**Décor.** Grillena anaty lapoaly ny amande.

Asiana siramamy ary avela hangatsiaka.

---

**Montage :** Velarina ny biscuit hosorana crème ny deux tiers.  
Roulena avy eo ary hosorana ambina crème bûche.  
Aparitaka ambony crème amande grillé avy eo.  
Atao anaty frigidaire 12 heures alohany hinanana azy.

## Pain au lait (12 isa)

### ZAVATRA ILAINA

450 g farine  
1 sachet levure boulangère  
2 cuillères à soupe siramamy  
1 cuillère à café sira  
45 g beurre malemy  
250 ml ronono

### FIKARAKARANA

Anaty saladier, asiana farine ary somary lavahina kely  
Arotsaka ny ambina ingredients, afangaro dia volavolaina 10 min.  
Saromana torchon ny pâte, avela hitombo 2 ora  
Hiasana ny pate mandritra ny minitra vetivety  
Zaraina 12 boule mitovy ny pate  
Apetraka ambony plaque misy papier sulfurisé.  
Hosorana ronono dia avela 30 min.  
Hafanaina ny four à 180°C.  
Ampidirina four 20 min, sady arahimaso



## Financiers Minute (olona 10)

### ZAVATRA ILAINA

Poudre d'amandes : 80g

Farine : 60g

Beurre : 100g

Siramamy : 150g

Tapotsina atody : 4

### FIKARAKARANA

Afangaro ny tapotsina atody, farine, siramamy ary amandes sady kapohina mafimafy.

Arotsaka ny beurre natsonika.

Atao anaty moule beurré.

Andrahoina 20mn à 200°.

Azo ampiana  $\frac{1}{2}$  sachet de levure sy siramamy vanillé.



## CAKE A LA BANANE

### Zavatra ilaina

- Farine 350g
- Beurre 125g
- Atody 6
- Siramamy 200g
- levure chimique 1sotro kely
- Akondro 3 lehibe
- Lait concentré 3 sotro (tsy voatery asiana)

### FIKARAKARANA

Kapohina ny tamenaka atody sy siramamy.

Ampiana Beurre.

Indray arotsaka ny farine sy levure ary afangaro.

Atao en neige ny blanc d'oeuf ary atao ao ihany koa aminy batteuse.

Potserina ny akondro dia atao ao toy izay koa ny lait concentré.

Atao anaty moule dia miditra lafaoro. 180° à 45mn.



## PAIN AU LAIT

### ZAVATRA ILAINA

- 5 500g farine
- 6 180 à 200g ronono
- 7 15g levure boulangère
- 8 2 atody
- 9 55g siramamy
- 10 10g sira
- 11 100g beurre ou margarine

### FIKARAKARANA

Anaty bol, asiana levure nasiana ronono (180ml).

Ampiana farine tamisée izay nafangaro sira, sy siramamy ary atody

Afangaro dia volavolaina mandrampahazo boule izay miendaka aminy sisiny bol mandritra ny 10min.

Azo ampiana ronono sy farine kely araky ny pate

Ampiana tsikelikely ny beurre rehetra sady hiasana ihany ny pate mandrampahe souple sy tsy miraikitra

Saromana dia maka pause 1h.

Somary raisina ny pate dia mihena volume dia ampidirina anaty réfrigérateur 30 à 60min.

Apetraka aminy plan de travail misy farine ny pate, Zarazaraina 65-70g,

Avela haka pause 10min.

Atao boule tsirairay

Atao ambony plaque de cuisson misy papier sulfurisé ary avela hitombo 1h30.

Hosorana atody nokapohina nasiana sira 1 tsongo,

Andrahoina au four (210°C) mandritra ny 15min eo



# PAIN DE MIE MOELLEUX

**ZAVATRA ILAINA** (mampiasa appareil à pate eto)

10. 120 ml rano
11. 110 ml ronono
12. 2 c à c sira
13. 450 g farine
14. 2 c à s siramamy
15. 1 sachet de levure
16. 20 g beurre malemy

## FIKARAKARANA

Atao anaty bol ny ingrediens rehetra dia alefa ny programme pâte.

Asorina avy eo dia volavolaina aminy tanana.

Atao boule 4 mitovy ary atao anaty moule à cake (en silicone de préférence). Avela hitombo 40 minutes.

Hosorana ronono ary andrahoina 25 minutes anaty four nafanaina à 180°C.

Asorina anaty moule dia avela hangatsiaka

Marihina fa na tsy misy appareil aza azo atao ireo raha arahina tsara araky ny fanazavana recette teo aloha fa mitovitovy ihany.



# **MADELEINES**

Olona 4

## **ZAVATRA ILAINA**

2 atody

150 g siramamy

150 g farine

125 g beurre

1 hodina citron

1/2 cuillère à café levure chimique

## **FIKARAKARANA**

Alaina ny atody 2 dia kapohina miaraka aminy siramamy.

Tokony ho lasa mousse ny fangaro

Ampiana beurre natsonika sy farine tsikelikely.

Ampiana hodina citron.

Asiana beurre ny moules à madeleine dia fenoina ny moule mizarazara

Ampidirina four 180° mandritra ny 30 mn eo.

Asorina dia avela mangatsiaka



# **Gâteau aux pommes à la poêle**

## **ZAVATRA ILAINA**

5 1 vera farine

6 1 cuillère à café levure chimique

7 1/2 vera siramamy + 2 cuillères à soupe

- 8 1/2 vera ronono
- 9 1 cuillère à soupe rhum
- 10 2 atody
- 11 2 poma
- 12 2 noisettes de beurre
- 13 Sucre glace (facultatif)

### **FIKARAKARANA**

Voasana ny poma dia tete hina efajoro.

Asiana beurre kely ny lapoaly ary siramamy roa sotro.

Avela hitsonika ary arotsaka ny poma. Avela hitanika sady haroina mandrampaka loko azy.

Atao anaty saladier ny farine sy siramamy ary levure dia afangaro.

Arotsaka ao ny atody dia afangaro somary kapohina, arotsaka ny ronono dia haroina ihany.  
Ampiana rhum 1 sotro kely na vanille liquide.

Arotsaka ambony poma ny pate dia ampidinina ambany ny afo. Saromana ny lapoaly ,  
avela hitanika 6mn. Tokony tsy hitsiranoka intsony ny ambony gateau.

Agorisa ambony vilia ny gateau, hosorana beurre indray mande ny lapoaly dia avadika ny  
gateau dia andrahoina ny lafika ilany eo aminy 4mn eo aminy afo malefaka.

Asiana sucre glace rehefa vita.



# FLAN

Natsiro izy betsaka no nankafy sady antonony tsara ny hamaminy no mora atao. Azo atao gouter na dessert.

## ZAVATRA ILAINA

- Ronono 1litre
- siramamy 100g
- Tamenaka atody 2
- crème patissière Nounous 150g

## FIKARAKARANA

Ampangotrahina ny ronono dia bataina hiala ambony fantana.

Afangaro ny tamenaka atody sy siramamy dia ampiana crème patissière.

Angalana kely ilay ronono dia afangaro ao mba ho levona.

Averina anaty ronono nampangotrahana teo sady harona.

Atao ambony afo malefaka ary harona tsy ankijanona mandrampaha marihitra azy.

Tsy avela hangotraka.



# Banana Split (olona 4)

## ZAVATRA ILAINA

.4 bananes

4Pots glace vanille, chocolat sy fraise

5chocolat natsonika

6chantilly

## ZAVATRA ILAINA

Zaraina roa (sens de la longueur) ny akondro dia atao anaty ramequins 4.

Atsonika ny chocolat au bain marie.

Asiana boule de glace 1 avy aminy parfum ny akondro.

Ary chocolat avy eo sy chantilly.



# Beignets au four

Pour 10 à 12 beignets.

## ZAVATRA ILAINA

320g farine,  
14g. levure boulanger  
12cl ronono + 2 sotro,  
20g. beurre,  
50g. siramamy  
3cl. d'eau de fleur d'oranger,  
1 atody  
1 pincée de sel.  
Beurre + siramamy (pour la finition).

## FIKARAKARANA

Hafanaina ny 12cl ronono miaraka aminy beurre sy siramamy anaty casserole mandrampitsonika.

Avy eo avela kely hangatsiatsiaka.

Anaty saladier arotsaka ny levure sy farine manao lavaka ampovoany dia arotsaka ny atody, ronono matimaty, sira ary eau fleur oranger.

Volavolaïna aminy tanana. Avela haka pause sady rakofana serviette mandritry ny 1heure na ampidirina anaty four nafanaina à 40°C izay novonoina avy eo.

Tokony hitombo indroa habe ny pate.

Plaque asiana papier sulfurisé.

Velarina ny pate ,1,5cm ny hateviny.

Tapahina boribory ny pate aminy emporte pièce. Atao ambony plaque.

Rakofana serviette ary avela haka pause 30mn.

Hafanaina à 190°C ny four.

Hosorana ronono aminy pinceau ny beignet ary ampidirina four 9 à 12mn raha betsaka indrindra.

5mn navoaka ny four hosorana beurre natsonika ary asiana siramamy.



# Crème au beurre

**Ampiasaina hanaingoana gâteaux, cupcakes, bûches, eny fa na dia hanaovana garniture ho an'ny gâteaux d'anniversaires.**

## **ZAVATRA ILAINA**

8 Tamenaka atody  
250 g siramamy  
300 g beurre

## **FIKARAKARANA**

Atao anaty casserole ny siramamy, ampiana rano kely fotsiny handemana siramamy. Tsy ilana atao be dia be.

Avela hangotraka hatraminy 121°C. Mampissa thermomètre à sonde électronique. Raha tsy misy, Atao anaty siramamy mangotraka ny fourchette, asorina avy eo, mahatsikaritra fa ohatry ny misy fils izany ilay izy.

Atao anaty bol ny tamenaka atody.

Arotsaka tsikelikely ao ny siramamy nandrahoana à petite vitesse



Rehefa tafiditra daholy ny siramamy, Kapohina mandrampaha mangatsiaka à grande vitesse, Mihamatevina foana ny pate amin'izay.



Rehefa mangatsiaka, arotsaka tsikelikely ny beurre pomade.



Dia tohizana kapohina ihany.



Eo izy azo asiana parfum café, na chocolat, na praliné araka izay hampiasana azy. Atao aminy toerana mangatsiaka alohany hampiasaina

## La crème d'amande

Anaovana garnitures tartes.

### La recette crème d'amande

ZAVATRA ILAINA

350 g crème d'amande : 100 g poudre d'amandes,

1 cuillerée à soupe rhum,

2 atody,

70 g beurre,

80 g siramamy

FIKARAKARANA

17 Anaty saladier, kapohina ny beurre miaraka aminy siramamy.

18 Atsonika ny beurre dia afangaro aminy atody

19 Ampiana amandes en poudre.

20 Arotsaka ny parfum safidiana : rhum, vanille, amandes amères...

## Mba hampety tsara ny crème d'amande

Tsy kapohina ela loatra ny crème mba tsy hisy rivotra tafiditra, mibotsina mandritra ny nahandro mantsy.

Ny tena tsara dia avela haka pause 30 min na 1h anaty réfrigérateur alohany ampiasaina aminy

Recette : Galette des rois, tartelette abricot, chausson au poire

## La crème anglaise

La crème anglaise, mitsiranoka, azo ampiarahina aminy entremets.

Base hanamboarana crème bavaroise.

### ZAVATRA ILAINA

**30 cl de crème anglaise : 3 jaunes d'oeufs,**

**50 g siramamy,**

**30 cl ronono matimaty,**

**1 cuillerée à café extrait de vanille**

### FIKARAKARANA

*1Ampangotrahina anaty casserole ny ronono (miaraka aminy gousse de vanille, feuilles de menthe, chocolat).*

*11Anaty saladier, kapohina ny tamenaka atody sy siramamy.*

*Arotsaka tsikelikely ny lait chaud.*

*12Atao ambony afo malefaka ary andrahoina moramora mba hatevina ny crème. Tsy tokony hangotraka ny crème.*

*Afangaro aminy sotro hazo mandritra ny nahandro dia arahina maso : Tokony hamaritra sotro ny crème*

### Tandremana ny grumeaux

Mba tsy hisy grumeaux, tsara mihintsy ny crème mba tsy hangotraka.

Andrahoina aminy afo malefaka.

Mandany fotoana fa tena ilaina mba ahazo crème tsara.

Raha sendra nafanaina mamay loatra ny crème sady misy grumeaux,

Azo mixena : Tsy crèmeuse ny crème fa mba tsy very aloa.

Recette : verrine pomme ananas creme anglaise, ile flottante au caramel



# Crème au beurre

Ny crème au beurre somary sarotsarotra atao. Mila robot pâtissier, thermomètre

## La recette de la crème au beurre

Zavatra ilaina

600 g crème au beurre : 200 g beurre malemy,

200 g siramamy,

5 cl rano,

2 atody(100 g),

40 g tamenany atody (2 na 3 tamenany),

Arôme de votre choix (pâte de praliné, vanille, café, thé vert matcha...)

## FIKARAKARANA

10 Avoaka 2 ora mialoha ny beurre, tetehina ho cubes ary avela halemy

11 Atao anaty casserole en inox ny rano sy siramamy. Hafanaina mba ahazo sirop.

12 Alaina ny atody 2 sy tamenany atao anaty cuve du batteur.

13 Kapohina aminy vitesse lente.(Raha tsy misy robot ampiasao ny batteuse)

14 Rehefa mahatratra 121 °C ny sirop, asorina ambony afo ary arotsaka aminy tamenany sady kapohina aminy puissance maximale.

15 Kapohina foana mandrampahamangatsiaka ny fangaro. Hitombo volume izy sady lasa fotsy.

16 Tsy ankijanona kapohina,ampiana tsikelikely beurre pommade.

17 Ampiana hanitra izay tiana dia avela rehefa mifangaro tsara.

Tandremana tsy kapohina ela loatra, manjary vaky ny crème.

## Conseil

Rehefa arotsaka anaty tamenany ny sirop, atao aminy sisiny bol fa tsy aminy fouets mba tsy hiparitaka ny sirop mangotraka.

Recette Opera café et chocolat noir, gateau



## 6. La crème bavaroise

Ny crème bavaroise dia crème anglaise nasiana gélatine, izay asiana crème fouettée. Azo asiana puré voankazo mba ho parfumé.

### **La recette de la crème bavaroise**

Zavatra ilaina 450 g crème bavaroise : 2 tamenany atody,

70 g siramamy,

**1 cuillère à café vanille en poudre,**

**20 cl ronono mafana,**

**3 feuilles gélatine (6 g),**

**20 cl crème liquide entière**

#### **FIKARAKARANA**

**34 Atao anaty rano mangatsiaka ny feuille de gélatine.**

**35 Anaty saladier, kapohina ny tamenany atody sy ny siramamy ary vanille.**

**36 Arotsaka tsikelikely ny ronono mafana**

**37 Atao ambony afo ny fangaro ary atao ambony afo antonony mandrampaha matevina ny crème izay mamaritra ny sotro be. Tokony ho 83°C eo ny hafanany ary tsy avela hangotraka. Raha sendra nangotraka ka mivaingana dia mixena ny crème anaty mixeur.**

**9 Asorina ny gélatine dia arotsaka anaty crème mafana. Avela hangasiaka.**

**10 Kapohina ho chantilly ny crème fraîche ary arotsaka anaty crème anglaise.**

**Recette : Tarte bavaroise, petit bavarois à la vanille, bavarois au framboise**



### 3. La crème chiboust

crème pâtissière nasiana gélatine sy tapotsina atody nokapohina ho neige(meringue française na italienne). Ny entremets vita aminy crème chiboust tokony hanina anatiny 24h. Mahalana ampiasaina anaty pâtisserie izy.

#### **La recette de la crème chiboust**

Zavatra ilaina ho an'ny 600 g crème chiboust : 3 atody,

100 g siramamy,

**30 g maïzena,**

**30 cl ronono,**

**3 feuilles gélatine (6g)**

#### **FIKARAKARANA**

**3 Atao anaty rano mangatsiaka 10 min ny gélatine.** Fiazana asorina aminy tanana.

**4 Kapohina ny tamenany atody aminy 30 g siramamy.** Ampiana féculle de maïs, dia afangaro.

**5 Arotsaka ny ronono mangotraka sady kapohina.** Atao ambony afo sady haroina mandrampaha matevina. Avela hangotraka segondra vitsivitsy ary atao anaty saladier avy eo.

**6 Arotsaka ny gélatine.**

**7 Kapohina ho neige ny tapotsina atody.**

**8 Hafanaina ny 70 g siramamy ambiny miaraka aminy 2cl rano anaty casserole,** ambony afo malefaka. Ampangotrahina, tohizana 1mn mba ahazo sirop. (raha manana thermomètre à sucre, 118°C).

**9 Arotsaka anaty tapotsina atody ny sirop mafana sady kapohina à grande vitesse (mba ahazo meringue italienne).**

**10 Arotsaka anaty crème matimaty ny meringue.** Ary avela hangatsiaka.

Recette : buche



#### 4. La crème diplomate

Ny crème diplomate :base crème pâtissière sy ny crème Chantilly.

##### **La recette de la crème diplomate**

Zavatra ilaina ho an'ny 1/2 litre crème diplomate : 2 feuilles gélatine (4 à 5 g),

250 g ronono (25 cl),

50 g siramamy,

**40 g tamenany atody (2 na 3 tamenany),**

**25 g féculle de maïs ( maïzena),**

**- cuillerée à café de vanille en poudre na liquide (facultatif),**

**20 g beurre,**

**200 g crème liquide**

#### **FIKARAKARANA**

- *Atao anaty rano mangatsiaka ny gélatine*
- *Anaty saladier, kapohina ny tamenany sy 25 g siramamy, ampiana Maïzena.*
- *Afangaro ronono matimaty.*
- *Atao ambony afo antonony ary andrahoina mandrampaha matevina ny crème pâtissière.*
- *Ivelany afo, ampiana gélatine.*
- *Ampiana beurre notetehina dia afangaro.*
- *Kapohiny ny crème liquide ho chantilly miaraka aminy 25 g siramamy ambiny. Avela aminy toerana mangatsiatsiaka.*
- *Avela hangatsiaka ny crème pâtissière à 27 °C ary arotsaka ny chantilly.*

Recette : tarte tropezienne et saint honoré



## 2. La crème mousseline

Crème mousseline no hanaovana fraisier, crème pâtissière nokapohina niaraka taminy beurre malemy

### **La recette de la crème mousseline**

Zavatra ilaina aminy 600 g de crème mousseline : 30 cl ronono,

3 tamenany atody,

**100 g siramamy,**

**30 g maizena,**

**1 gousse de vanille,**

**120 g beurre**

#### **FIKARAKARANA**

- *Avoaka anaty frigo ny beurre mba halemy (mou).*
- *crème pâtissière : kapohina ny tamenany atody sy siramamy ary maïzena.*  
*Ampangotrahina ny ronono, arotsaka ny tamenany nokapohina. Atao ambony afo malefaka sady haroina mba tsy hivaingana .*
- *Avela hangatsiaka*
- *Kapoina ho crème ny beurre , ampiana crème pâtissière sady kapohina ihany.*  
*Afaka mampiasa batteur électrique eto.*

Recette : fraisier, fraisier au gateau roulé



## 1. La crème pâtissière

### **La recette de la crème pâtissière**

Zavatra ilaina ho an'ny 550 g crème pâtissière : 4 tamenany atody,

65 g siramamy,

40 g de fleur de maïs type Maïzena (ou 80 g de farine),

- cl ronono demi-écrémé,

vanille en poudre

### **FIKARAKARANA**

1. Hafanaina anaty casserole ny ronono, asorina ambony afo. (raha mampiasa

*gousse de vanille dia didina manaraka ny halavany, asorina ny graines ao anatiny dia atao ao anaty ronono.)*

- *Kapohina ny tamenany sy ny siramamy, aminy fouet. Ampiana féculle de maïs, izay arotsaka tsikely.*
- *Atao anaty ronono mafana,*

*Atao anaty casserole. Andrahoina ambony afo malefaka sady haroina mandrampaha matevina ny crème. Tokony mamaritra aminy sotro.*

- *Ampiana vanille en poudre.*

- Azo soloina parfum hafa ny vanille (fleur d'oranger, arôme de violette, cacao en poudre, arôme de pistache, arôme de framboise...)

## **Maïzena na farine na poudre flan ho aminy crème pâtissière**

Hita anaty recettes izy roa ireo (maïzena sy farine), eny fa na ny poudre à flan (izay base de féculle de maïs sy ny siramamy).

- Raha féculle de maïs no ampiasaina, vetivety kely sady malefaka ny crème. Isaina ho 10 g maïzena ho aminy 10 cl ronono.
- Raha **farine de blé indray**, somary elaela vao vita sady ahenoina farine anaty vava rehefa hanina. Isaina ho 20 g farine ho aminy 10 cl ronono.



Type de gateau : buche de noel avec chocolat vanille, éclair pistache, tarte au fraise.