

BON aPPETIT

BON aPPETIT

Our Couple Recipes

Written by: Julian Melendez and Dr. Malissa Fenton

Menu

1 Pasta	5
Chicken Orzo	6
2 Risotto	9
Mushroom Risotto	10
3 Currie	13
Chicken Curry	14
4 Desserts	17
Tarte aux pommes	18
Mousse au chocolat	20
5 Pains	23
Challah	24

Chapter 1

Pasta

Chicken Orzo

 10 min  40 min  4

Ingredients

- 1 Shallot
- 4 Chicken Tender
- 6oz Asiago Cheese
- 32oz Chicken Stock
- 4cups Orzo
- 1 Grenade

Recipe

- 1 Chop the shallots, grate the cheese and season the chicken in olive oil, garlic powder, onion powder, salt and pepper.
- 2 Sear the chicken in butter, remove it and then brown the shallots and garlic, follow by deglazing with white wine.
- 3 Once the wine reduces add the chicken stock and the orzo. Bring it to a boil and wait until tender.
- 4 Cut the chicken into cubes and add it back into the pot.
- 5 Add the cheese and

Philosophy of science is about as useful to scientists as ornithology is to birds. ~ Richard Feynman

A close-up photograph of a dish of chicken orzo. The dish consists of small, cream-colored pasta pieces mixed with shredded white cheese, likely mozzarella, and melted yellow cheese, possibly cheddar or nacho cheese. The texture is creamy and gooey, with cheese strings visible where the dish has been stirred or served. The background is dark, making the bright colors of the food stand out.

CHICKEN ORZO

Chapter 2

Risotto

Mushroom Risotto

 20 min  45 min  2

Ingredients

1 box	Baby bella
4	Portobello slices
2	Shallots
3	Garlic cloves
50 g	Fresh thyme
3 cups	Chicken stock
200 g	Butter
10 ml	Truffle oil

Recipe

- 1 this is a test
- 2 Teaching Malissa
- 3 Ajouter la bière, l'oignon et les carottes coupées grossièrement.
- 4 Laisser cuire 4 à 5 heures à feu doux. La viande doit être fondante et la sauce onctueuse.
- 5 Éplucher et couper en quartiers (huitièmes ?) les pommes de terre, saler, poivrer, ajouter quelques herbes et un filet d'huile d'olive
- 6 Enfourner à 210°C pendant 45 minutes.



Life need not be easy, provided only that it is not empty. ~ Lise Meitner



MUSHROOM RISOTTO

Chapter 3

Currie

Chicken Currie

⌚ 20 min ⏳ 1 h ⚡ 3

Ingredients

2	Chicken breasts
1	Onion
6	Garlic cloves
1 cup	milk
1 cup	cherry tomatoes
2 cups	Spinach
3/4 cup	Cream cheese

Recipe

- 1 Cut the chicken in cubes and season with garlic, onion powder, chili flakes, lemon, oregano and olive oil.
- 2 Cook garlic and onion with butter until brown and then add and cook the rice.
- 3 Grill the chicken and then put to a side, on the same pan add garlic, onion and butter; cook until brown.
- 4 Add cherry tomatoes cut in halves and lemon; let the tomatoes soften and add milk and cream cheese.
- 5 Finally, add the spinach and put the chicken back in. Add more chili flakes and season.



Science is organized knowledge. Wisdom is organized life. ~ Immanuel Kant



CHICKEN CURRIE

Chapter 4

Desserts

Tarte aux pommes



20 min



30 min



210°C, 30 min



7

Ingredients

- 1 kg Pommes
- 50 g Sucre
- 1 Pâte brisée

Recipe

- 1 Éplucher et découper en morceaux 4 pommes.
- 2 Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer.
- 3 Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en lamelles les autres pommes.
- 4 Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.
- 5 Verser la compote sur la pâte en faisant une montagne.
- 6 Placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix ! Disposer des lamelles de beurre dessus.
- 7 Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.



Quelques hérétiques voudront placer une boule de glace vanille dessus. À ce qu'il paraît, c'est bon.



TARTE AUX POMMES

Mousse au chocolat

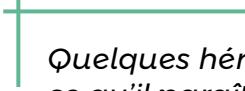
 20 min  30 min  3 h  4

Ingredients

1 kg pommes
50 g sucre
1 pâte brisée

Recipe

- 1 Éplucher et découper en morceaux 4 pommes.
- 2 Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer.
- 3 Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en lamelles les autres pommes.
- 4 Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.
- 5 Verser la compote sur la pâte en faisant une montagne.
- 6 Placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix ! Disposer des lamelles de beurre dessus.
- 7 Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.


Quelques hérétiques voudront placer une boule de glace vanille dessus. À ce qu'il paraît, c'est bon.



mousse au chocolat

Chapter 5

Pains

Challah



2x45 min



180°C, 20 min



6



Pétrir

Ingredients

500 g	Farine T55
20 g	Levure boulangère
20 cl	Eau
5 cl	Huile de tournesol
50 g	Sucre
6 g	Sel
2	Œufs

Recipe

- 1 Dans le bol du batteur, émietter la levure dans de l'eau tiède, l'huile, l'oeuf et un peu de sucre.
- 2 Couvrir hermétiquement le bol et laisser activer la levure : une pâte brune odorante avec des bulles.
- 3 Tamiser la farine, le sucre et le sel.
- 4 Utiliser le crochet pétrisseur du robot à la vitesse 2, ajouter en pluie fine la farine, le sucre et le sel. Laisser tourner 10 minutes à vitesse 2 puis 5 minutes à vitesse 4.
- 5 Détacher la pâte du crochet, fermer le bol hermétiquement et laisser lever la pâte à 30°C pendant 2 heures.
- 6 Lorsque la pâte est levée, couper en 4 patons et tresser la challah sur une plaque allant au four. Couvrir hermétiquement et laisser lever 2 heures à 30°C.
- 7 Battre un œuf, badigeonner la challah puis enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

Attention : au dessus de 30°C la levure meure, l'eau ne doit pas être brûlante.



CHALLAH

Index

Challah, 24

Chicken Currie, 14

Chicken Orzo, 6

Mousse au chocolat, 20

Mushroom Risotto, 10

Tarte aux pommes, 18