



Mon petit livre de cuisine française



My little French cookbook

Madame Birtwistle
2020

Omelette française

French omelette

A French omelette is a plain, unbrowned omelette that is folded for a soft, tender texture!



Click on the image above to watch how to make a French omelette!



Ingrédients

3 œufs



15 g de beurre



Poivre



Sel



Ingredients

3 eggs

15g butter

Pepper

Salt

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Battez les œufs à la fourchette, salez et poivrez.



2. Faites chauffer le beurre, versez-en un peu dans les œufs et mélangez. Versez les œufs dans la poêle à feu vif, baissez le feu et laissez cuire doucement en ramenant les bords de l'omelette au centre au fur et à mesure qu'ils prennent.



3. Secouez un peu la poêle pour éviter que l'omelette n'attache, vérifiez la texture baveuse ou bien prise.



4. Pliez l'omelette en deux et servez.



1. Beat the eggs with a fork, add salt and pepper.

2. Melt the butter, pour a bit of it into the eggs and mix. Pour the eggs into the frying pan on a high heat, reduce the heat and cook gently whilst bringing the edges of the omelette to the middle as you go along when they set.

3. Shake the frying pan a bit to prevent the omelette from sticking, check the texture is runny or set.

4. Fold the omelette in two and serve.



Croque-monsieur

Croque monsieur

A croque monsieur is a toasted ham and cheese sandwich.
It originated in French cafes as a quick snack.



Click on the image above to watch how to make a croque monsieur!



Ingrédients

8 tranches de pain de mie



50 g de beurre mou



4 tranches de jambon



8 tranches de fromage



100 g de gruyère râpé



4 cuillères à soupe de lait



1 pincée de muscade



Poivre



Sel



Ingredients

8 slices of sandwich bread

50g soft butter

4 slices of ham

8 slices of cheese

100g grated gruyere cheese

4 tablespoons of milk

1 pinch of nutmeg

Pepper

Salt

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Beurrez les 8 tranches de pain de mie sur une seule face. Posez 1 tranche de fromage sur chaque tranche de pain de mie. Posez 1 tranche de jambon plié en deux sur 4 tranches de pain de mie. Recouvrez avec les autres tartines (face non beurrée au dessus).



1. Butter the 8 slices of sandwich bread on just one side. Place 1 slice of cheese on each slice of sandwich bread. Place 1 slice of ham folded in two on 4 slices of sandwich bread. Cover with the other buttered slices of bread (non-buttered side facing upwards).

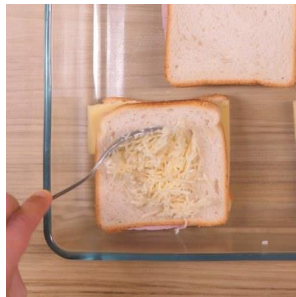


2. Mélangez le fromage râpé avec le lait, le sel, le poivre et la muscade dans un bol.



2. Mix the grated cheese with the milk, salt, pepper and nutmeg in a bowl.

3. Répartissez le mélange sur les croque-monsieur.



3. Spread the mixture over the croque monsieurs.

4. Placez sur une plaque au four sous le grill pendant 10 mn.



4. Place in an oven dish under the grill for 10 mins.



Quiche lorraine

Quiche Lorraine

A quiche lorraine is a savoury French tart.
It is named after the Lorraine region of France and can be served hot or cold.



Click on the image above to watch how to make a quiche lorraine!



Ingrédients

200 g de pâte brisée

200 g de lardons

30 g de beurre

3 œufs

20 cl de crème fraîche

20 cl de lait

Muscade

Sel

Poivre



Ingredients

200g shortcrust pastry

200g diced bacon

30g butter

3 eggs

20cl sour cream

20cl of milk

Nutmeg

Salt

Pepper

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Préchauffez le four à 180°C.
Étalez la pâte dans un moule,



2. la piquer à la fourchette. Parsemez de copeaux de beurre.



3. Faites rissoler les lardons à la poêle.



4. Battez les œufs, la crème fraîche et le lait.



5. Ajoutez les lardons. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.



6. Versez sur la pâte. Laissez cuire 45 à 50 min.



1. Preheat the oven at 180°C.
Roll out the pastry into the baking tin,

2. prick it with a fork.
Sprinkle with shavings of butter

3. Brown the diced bacon in a frying pan.

4. Beat the eggs, sour cream and milk.

5. Add the diced bacon. Season with salt, pepper and nutmeg.

6. Pour over the pastry.
Cook for 45 – 50 min.



Soupe à l'oignon

Onion soup

French onion soup originated in Paris in the 18th century and it has been a national treasure ever since. According to Gallic lore, it was invented when King Louis XV was stranded at a hunting lodge late one night with nothing in the pantry except onions, butter and champagne!



Click on the image above to watch how to make French onion soup!



Ingrédients

4 oignons
3 pommes de terre
1 cube de bouillon
1.5 l d'eau
Poivre
Sel
Beurre
Gruyère râpée
Croûtons



Ingredients

4 onions
3 potatoes
1 beef stock cube
1.5l water
Pepper
Salt
Butter
Grated gruyere cheese
Croutons



Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Coupez les oignons et les pommes de terre en petits morceaux.



1. Slice the onions and the potatoes into small pieces.

2. Faites fondre le beurre dans une casserole et y mettez les oignons et les pommes de terres.



2. Melt the butter in a saucepan and add the onions and potatoes.

3. Ajoutez après 5 minutes de cuisson le cube ainsi que l'eau.



3. After cooking for 5 minutes add the stock cube and the water.

4. Après une heure de cuisson, assaisonnez le tout mais attention au sel...le cube étant déjà fort salé!



4. After cooking for an hour, season well but be careful not to add too much salt...the stock cube is already very salty!

5. Laissez cuire encore une petite demi-heure.



5. Let it cook for another good half an hour.

6. Mixez le tout.



6. Stir well.

7. Servez bien chaud avec du gruyère parsemé sur la soupe et quelques croûtons.



7. Serve whilst hot with gruyere cheese sprinkled on top and some croutons.



Ratatouille

Ratatouille

Ratatouille is a French Provençal stewed vegetable dish, originating in Nice.



Click on the image above to watch how to make Ratatouille!



Ingrédients

350 g d'aubergine

350 g de courgette

350 g de poivron de couleur rouge et vert

350 g d'oignon

500 g de tomate bien mûres

3 gousses d'ail

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 brin de thym

1 feuille de laurier

Poivre

Sel



Ingredients

350g aubergines

350g courgettes

350g red and green peppers

350g onions

500g well ripened tomatoes

3 cloves of garlic

6 tablespoons of olive oil

1 sprig of thyme

1 bay leaf

Pepper

Salt

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Coupez les tomates pelées en quartiers,

2. et les aubergines et les courgettes en rondelles.

3. Emincez les poivrons en lamelles

4. et l'oignon en rouelles.

5. Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites-y fondre les oignons et les poivrons.

6. Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez les tomates, l'ail haché, le thym et le laurier.

7. Salez, poivrez et laissez mijoter doucement à couvert durant 45 minutes.

8. Pendant ce temps, préparez les aubergines et les courgettes. Faites les cuire séparément dans l'huile d'olive pendant 15 minutes.

9. Vérifiez la cuisson des légumes pour qu'ils ne soient plus fermes. Ajoutez-les alors au mélange de tomates et prolongez la cuisson sur tout petit feu pendant 10 min. Salez et poivrez si besoin.



1. Cut the peeled tomatoes into quarters,

2. slice the aubergines and courgettes.

3. Slice the peppers into strips

4. and the onion into rings.

5. Heat 2 tablespoons of oil in a pan and then soften the onions and peppers.

6. When tender, add the tomatoes, chopped garlic, thyme and bay leaf.

7. Season with salt and pepper then cover and simmer gently for 45 minutes.

8. Meanwhile, prepare the aubergines and courgettes. Cook them separately in olive oil for 15 minutes.

9. Check the cooking vegetables until they are no longer firm. Then add them to the tomato mixture and continue cooking over a very low heat for 10 min. Salt and pepper if necessary.



Crêpes

French pancakes

Crêpes are a speciality originating from Brittany in the northwest region of France!



Click on the image above to watch how to make French pancakes!



Ingrédients

2 tasses de farine

2 œufs

2 paquets de sucre vanillé

1 pincée de sel

3 tasses de lait



Ingredients

2 cups of flour

2 eggs

2 packets of vanilla sugar

1 pinch of salt

3 cups of milk

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Mettez la farine, les 2 œufs, les 2 paquets de sucre vanillé et la pincée de sel dans le bol du robot.



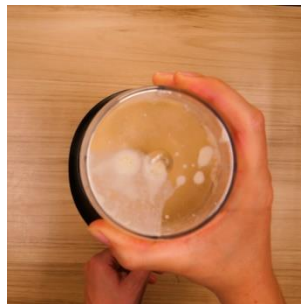
1. Put the flour, the 2 eggs, the 2 packets of vanilla sugar and the pinch of salt into the food processor bowl.

2. Mixez le tout, en ajoutant petit à petit le lait.



2. Mix everything, gradually adding the milk.

3. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.



3. Mix until the batter is homogeneous.

4. Versez une louche de pâte dans une crêpière et laissez cuire la crêpe en retournant à mi-cuisson. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.



4. Pour a ladle of batter into a frying pan and cook the pancake, turning it halfway through cooking. Repeat until all the ingredients are used up.



Madeleines

Madeleine cakes

Madeleines are small, buttery sponge cakes with a distinctive shell-like shape. They are a speciality from the Lorraine region in north-eastern France.



Click on the image above to watch how to make French madeleines!



Ingrédients

3 œufs



150 g de sucre



200 g de farine



2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger



8 g de levure chimique



100 g de beurre fondu



50 g de lait



Ingredients

3 eggs

150g sugar

200g flour

2 tablespoons of orange essence

8g baking powder

100g melted butter

50g milk

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Préchauffez le four à 240°C.
Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réservez.

2. Mélangez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

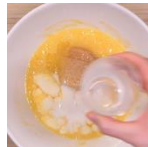
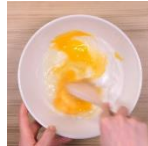
3. Ajoutez ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.

4. Ajoutez la farine et la levure chimique.

5. Ajoutez le beurre et le restant du lait; laissez reposer 15 min.

6. Beurrez les moules à madeleines et versez la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler!).

7. Enfournez à 240°C, et baissez au bout de 5 min à 200°C ; laissez encore 10 min. Surveillez bien la cuisson ! Démoulez dès la sortie du four.



1. Preheat the oven to 240°C.
Melt the butter in a saucepan over a low heat, set aside.

2. Mix the eggs with the sugar, until the mixture turns white.

3. Next add the orange essence and 40g of milk.

4. Add the flour and the baking powder.

5. Add the butter and the rest of the milk; let it stand for 15min.

6. Butter the madeleine moulds and pour the cake mixture inside them (but not right to the top, the madeleines will rise!).

7. Bake at 240°C, and lower after 5 min to 200°C; leave another 10 min. Keep an eye on how they are cooking! Remove from the mould as soon as they come out of the oven.



Tartes aux pommes

Apple Tart

French apple tarts are a speciality from the Normandy region in the north west of France.



Click on the image above to watch how to make a French apple tart!



Ingrédients

Pâte feuilletée

90 g de sucre

2 œufs

60 g de beurre

5 pommes



Ingredients

Puff pastry

90g of sugar

2 eggs

60g of butter

5 apples

Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Mettez la pâte feuilletée dans un plat à tarte, la piquer avec une fourchette, garnissez avec les pommes coupées en morceaux.



1. Put the puff pastry into a pie dish, prick it with a fork, garnish with the apples cut into pieces.

2. Mélangez 90 g sucre, les deux œufs, le beurre fondu et versez sur la tarte.



2. Mix together 90g of sugar, two eggs, the melted butter and pour over the tart.

3. Enfournez à 200°C pendant 35 minutes environ.



3. Bake at 200°C for about 35 minutes.



Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Chocolate mousse is a classic French dessert!



Click on the image above to watch how to make a chocolate mousse!



Ingrédients

3 œufs

100 g de chocolat
(noir ou au lait)

1 sachet de
sucre vanillé



Ingredients

3 eggs

100g of chocolate
(dark or milk)

1 packet of
vanilla sugar



Guide de Préparation

Preparation Guide



1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.



2. Faites ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.



3. Hors du feu, incorporez les jaunes et le sucre.



4. Battez les blancs en neige ferme.



5. Ajoutez délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.



6. Versez dans une terrine ou des verrines.



7. Mettez au frais 2h minimum.



8. Décorez de cacao ou de chocolat râpé.



1. Separate the egg whites from the yolks.

2. Soften the chocolate in a saucepan in a bain-marie (double boiler).

3. Remove from the heat and stir in the yolks and sugar.

4. Beat the egg whites until stiff.

5. Gently add the whites to the mixture using a spatula.

6. Pour into an earthenware or glass pot.

7. Chill for at least 2 hours.

8. Decorate with cocoa powder or grated chocolate.



Sablés

French shortbread

Sablés are round shortbread cookies.

They are a speciality from Sablé-sur-Sarthe in the Pays de la Loire region in western France!



Click on the image above to watch how to make these delicious French biscuits!



Ingrédients

60 g de beurre mou en
petits morceaux



60 g de sucre



1 œuf



150 g de farine



Vanille
(liquide ou en sachet)



Ingredients

60g of soft butter in
small pieces

60g of sugar

1 egg

150g of flour

Vanilla
(liquid or in a sachet)

Guide de Préparation

Preparation Guide

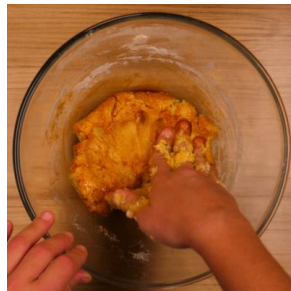


1. Mélangez dans un saladier la farine et le sucre, ajoutez l'œuf, puis terminez avec le beurre. Pétrissez bien. Ajoutez la vanille (ou autre arôme, selon votre choix).



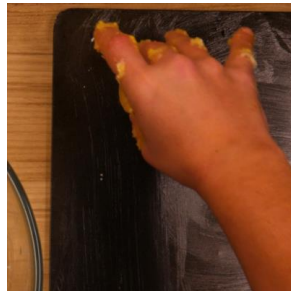
1. Mix the flour and sugar in a bowl, add the egg, then finish with the butter. Knead well. Add the vanilla (or other flavour, depending on your choice).

2. Vous pouvez rajouter un peu de farine si la pâte colle trop aux doigts.



2. You can add a little flour if the mixture sticks to your fingers too much.

3. Formez des boules assez grosses et placez les sur la plaque de votre four (que vous aurez beurrée). Laissez cuire à 170°C au four pendant 15 min.



3. Form fairly large balls and place them on the oven baking tray (that you will have buttered). Bake at 170°C in the oven for 15 min.



Bonjour les enfants ! I hope you enjoy this fun, interactive, bilingual cookbook that introduces the art and joy of French cooking. It features 10 authentic classic French recipes that are easy for young chefs to follow (with a little help), including starters, main courses and desserts. Bon appétit !



@MmeBirtwistle



Madame Birtwistle



madamebirtwistle.blogspot.com