

Cook Like a French Person

33 Bilingual (French/English) Recipes

**Revised Edition,
With More Recipes**

A Languages at Home Publication

OTHER PUBLICATIONS OF LANGUAGES AT HOME

Books

Grammar French Basics (Revised Edition 2017): The basics of French grammar, explained in English, for beginners (e-book).

Le bruit des vagues. 12 Short Suspense Stories in French, Nr. 1. (2017). For French Learners (Intermediate and Advanced). With Glossaries, Grammar Tips, Cultural Notes, Exercises and Full Audio for Each Story. Available in print format, together with an e-book with audio links. The e-book version can be purchased separately.

Learn French? Of Course You Can! (2016): The First Self-Help Guide For French Learners. Its goals are to motivate the French learners, to give them confidence, and to provide them with many useful tips. With the advice and testimonials of hundreds of students and celebrities. Available in print format. An e-book version can also be purchased.

Travelling in France: Essential Communication for the Smart Tourist (2016). An easy guide of everyday French expressions and vocabulary indispensable for foreigners travelling in France. Available in print format, together with an e-book with audio links. The e-book version can be purchased separately.

Say It With a French Accent (e-book): Grammar explanations and audio scenarios.

Live Like a French Person (e-book): Audio scenarios on daily life in France.

Raise Your Children With a French Accent (e-book): Audio scenarios on children's daily life; songs and stories.

Write Like a French Person (e-book): A compilation of dictations, for beginners and intermediary French students, with audio links.

Magazine

French Accent Magazine: Published every two months, the essential e-magazine for French learners, with a central theme, articles on various topics such as politics, culture and literature, grammar, scenarios and vocabulary with audio links.

For more details on all publications and to see samples:

www.frenchaccentmagazine.com

Cook Like a French Person

33 Bilingual
(French/English)
Recipes

Revised Edition, With More Recipes

By the founders of *Learn French at Home*
and *Languages at Home*,
and editors of *French Accent Magazine*

Aimer la cuisine d'un pays, c'est déjà aimer le pays.

Jean Giono

© 2017 by *Learn Languages at Home*. All rights reserved.

No part of this e-book may be reproduced in any written, electronic, recording, or photocopying without written permission of the publisher or authors.

Published by: *Learn Languages at Home*

Main author: Vincent Anthonioz,

with recipes from Céline and Alexandra Anthonioz, Annick and Roger Stevenson, and Marie-Claude Emmanuelli

Date of Publication: 2017.

Revised Edition (first published in 2011, with fewer recipes).

Main website: www.learnlanguagesathome.net

Others:

– *Learn French at Home*: www.learnfrenchathome.com

– *French Accent Magazine*: www.frenchaccentmagazine.com

– *The French Learning Boutique*: www.frenchlearningmaterial.com

– *Learn English at Home*: www.learningenglishathome.com

Cover photo: Vincent Anthonioz © Annick Stevenson

All other illustrations in the book: © DR

CONTENTS

Why a Bilingual E-Book of Recipes?	Page 7
PART I.- ENTRÉES ET SOUPES	
Salade saumon, avocat et pamplemousse	Page 8
Avocats aux crevettes	Page 10
Ma soupe au pistou	Page 12
Soupe aux épinards et pois chiches	Page 14
PART II.- PLATS PRINCIPAUX	
Truites à ma façon, et pommes vapeur	Page 16
Gratin de saumon et pommes de terre	Page 18
Tartiflette	Page 20
Soufflé au saumon	Page 22
Fondue suisse au fromage et bolets	Page 25
Lasagnes à la ratatouille	Page 27
Choucroute de la mer	Page 31
Gratin de pommes de terre au crabe	Page 33
Tagliatelles au saumon	Page 35
Raclette provençale	Page 37

Fruits de mer à l'orientale	Page 39
Couscous végétarien	Page 41
Tarte d'été	Page 44
Les aubergines de mamy Emma	Page 46
Noix de coquilles saint-jacques et crevettes flambées au cognac	Page 49
Bombine maison	Page 51
Saumon au pastis	Page 53
L'omelette aux chanterelles de Roger	Page 55
Une quiche au saumon et aux épinards	Page 58
Pâtes bio aux tomates fraîches	Page 61
 PART III- DESSERTS	
Tarte alsacienne	Page 63
Gâteau de semoule	Page 65
Îles flottantes	Page 67
Tarte Tatin	Page 69
Profiteroles au chocolat	Page 72
Clafoutis aux fruits rouges	Page 74
Tartelettes au citron	Page 76
Un gratin de fruits exotiques	Page 78
Galette des rois	Page 80

WHY A BILINGUAL E-BOOK OF RECIPES?

This e-book presents a selection of 33 French recipes that have been adapted for an international taste. It is unique in several aspects compared to hundred of French cookbooks. First of all, they are all translated into English side by side, with the equivalent English measurements in case you find it difficult to understand the French way of measuring quantities and temperatures. Second, it is published as an easy-to-use e-book, in pdf format, and not in print. There are several advantages of this format: you can purchase it wherever you live in the world without having to pay high printing and shipping costs; it is much simpler to use than a large and heavy cookbook; and with the pdf format you can easily enlarge the text and read it from any tablet or device in your kitchen while you are cooking, or you can also simply print out the pages of the recipe you would like to use — if they are soiled in the process, that really isn't much of a problem!

Even if all the recipes appear in English, we highly encourage students of French to read and use the French version, as it is an excellent opportunity to learn very useful vocabulary and expressions that are invaluable if you want to travel or live in a French-speaking country.

All of these recipes were originally published, beginning in December 2006, in our e-publication *French Accent Magazine*. As *French Accent* is a family venture, each recipe is a creation of a member of the family. Since most of us don't usually eat meat, these recipes are non-meat dishes, but many of them can easily be adapted to include meat or one can substitute meat for the fish in the fish recipes. Many can also be served as side dishes to accompany a main course containing meat.

None of us is a professional cook, except Vincent, who started his professional life as a chef after earning his diploma in an *Ecole hôtelière* located in the Haute-Savoie (French Alps). However, we all love to cook, try new recipes, and share them between ourselves, with our readers of *French Accent Magazine* and with our students of our French school by Skype *Learn French at Home* (see page 83)!

This e-book is the new edition of a previous one published in 2011, supplemented by eight new recipes.

Bon appétit!

I. ENTRÉES ET SOUPES

Salade saumon, avocat et pamplemousse

Une salade très fraîche et délicieuse que toute la famille adore et prépare à tour de rôle, à consommer de préférence en entrée. Il faut éviter de la préparer trop longtemps à l'avance, sinon l'avocat va noircir et les feuilles de salade se faner.

A very fresh and tasty salad that the whole family likes a lot and takes turns in preparing it, and that works very well as a first course. It should not be prepared too far in advance, as the avocado will turn brown and the lettuce leaves will wilt.

Ingrédients

(4 à 6 personnes)

1 salade verte : laitue, batavia...
 2 tranches de saumon fumé (choisir de préférence du saumon sauvage, non soumis à des colorants artificiels)
 1 pamplemousse, rose de préférence
 1 avocat mûr
 quelques pignons
Pour la vinaigrette :
 huile d'olive
 vinaigre balsamique
 moutarde de Dijon + moutarde à l'ancienne
 sel et poivre



Ingredients

(4 to 6 servings)

1 head of lettuce: *laitue, batavia*...
 2 slices smoked salmon (preferably wild salmon that has not been treated with artificial colouring additives)
 1 grapefruit, preferably pink

1 ripe avocado
 pine nuts

For the vinaigrette :

olive oil
 balsamic vinegar
 Dijon mustard + *moutarde à l'ancienne*
 salt and pepper

Préparation

1. Vinaigrette

Dans un grand saladier, verser une pincée de sel et de poivre ainsi qu'une cuillerée à café de vinaigre, une cuillerée de moutarde de Dijon et une cuillerée de moutarde à l'ancienne (avec ses graines). Mélanger le tout avec deux couverts à sa-

Preparation

1. Vinaigrette

In a large mixing bowl, add a pinch of salt and pepper to a teaspoon of vinegar, a teaspoon of ordinary Dijon mustard, and a teaspoon of *moutarde à l'ancienne* (with its seeds). Blend everything with salad spoons or a whisk, and start pouring very

lade ou un fouet, et commencer à verser doucement l'huile d'olive en fouettant constamment. La vinaigrette est prête lorsqu'elle est assez épaisse, et surtout en quantité que vous estimez suffisante pour l'ensemble de la salade.

On peut préparer une vinaigrette dans un petit bol et la verser à la fin sur le plat, mais nous préférons, pour que la salade verte en soit bien imprégnée, la préparer dans un saladier et rassembler tous les ingrédients au dernier moment.

2. Salade

Couper le saumon en petits carrés. Peler le pamplemousse sans l'abîmer, et, avec précaution, éplucher tous les quartiers séparément. Pour ôter la petite peau fine recouvrant les tranches sans les abîmer, utiliser des ciseaux, ou un couteau à dents très fin. Peler l'avocat et le couper en fines tranches. Si vous voulez le préparer un peu à l'avance, l'asperger de quelques gouttes de jus de citron (vert de préférence) pour qu'il ne noircisse pas.

Mettre la salade dans le saladier et tourner jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée de sa vinaigrette. Puis l'étaler sur un plat assez grand et pas trop profond. Déposer de suite les morceaux de saumon et les tranches de pamplemousse et d'avocat en suivant votre goût personnel pour la présentation. Parsemer de quelques pignons, et servir de suite.

Variante : Le saumon fumé peut être remplacé par des crevettes roses, dont on a précédemment ôté la carapace, sauf la queue, pour les rendre plus présentables et faciles à manger.



Variations: One can replace the smoked salmon with large pink shrimps that have been shelled leaving only the tail to make them more presentable and easier to eat.

□

slowly the olive oil into the mixture while mixing constantly. The vinaigrette is ready when it is quite thick, and, more important, when you think there is enough for the whole salad.

You can prepare the vinaigrette in a small bowl and pour it over the entire salad when you are finished putting it together, but we prefer to mix the lettuce leaves and the sauce together first so that the lettuce is very well impregnated with it before adding the rest of the ingredients.

2. Salad

Cut the salmon in small pieces. Peel the grapefruit without damaging it, and very carefully peel each individual segment separately. To remove the light skin covering the segments without damaging them one can use a pair of scissors, or a small, sharp serrated knife. Peel the avocado and cut it in small slices. If you want to prepare it a little in advance, spray a few drops of lemon (lime preferably) juice on it so that it doesn't turn brown.

Put the lettuce in the salad bowl and mix it so that the vinaigrette is well absorbed. Then lay out the lettuce in a large and rather flat serving dish. Add the pieces of salmon and the slices of grapefruit and avocado according to your own decorative flair. Sprinkle a few pine nuts, and serve right away.

Avocat aux crevettes

Voici une entrée très agréable et fraîche pour l'été, qui sera aussi l'occasion d'apprendre à préparer la sauce cocktail à la française, bien différente de la sauce anglaise ou américaine. Vincent nous explique sa recette.

This is a delightful and refreshing first course for summer, which will also give you the opportunity to learn how to make French cocktail sauce, much different than American or British cocktail sauces. Vincent explains his recipe to us.

Ingrédients

(4 personnes)

2 avocats
10 grosses crevettes cuites, ou 250 g de petites crevettes
quelques feuilles de salade
quelques tomates cerise et des rondelles de citron pour la décoration

Sauce cocktail (française) :

2 jaunes d'œufs
2 cuillerées à café de moutarde de Dijon
15-20 cl d'huile de tournesol ou d'arachide
1 cuillerée à soupe de vinaigre
sel et poivre
2 cuillerées à soupe de ketchup
1 cuillerée à soupe de cognac
un peu de paprika



Ingredients

(4 servings)

2 avocados
10 scampi cooked, or approx. 8.5 oz small shrimps
a few lettuce leaves
cherry tomatoes and slices of lemon for decoration

French cocktail sauce:

2 eggs yolks
2 teaspoons Dijon mustard
5 to 6.5 oz oil (sunflower or peanut)
1 tablespoon vinegar
salt and pepper
2 tablespoons ketchup
1 tablespoon cognac
paprika

Préparation

1. Mayonnaise

Mélanger les jaunes d'œufs avec la moutarde, le sel et le poivre dans un saladier. Ajouter tout doucement et peu à peu l'huile sur le mélange en battant au fouet. L'huile va s'incorporer et la mayonnaise commencera à prendre jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.

Attention à ne pas verser l'huile trop vite pour ne pas casser la mayonnaise. Ajouter le vinaigre et continuer à mélanger.

Pour faire la **sauce cocktail**, ajouter le ketchup et le cognac. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

2. Avocats

Couper les avocats en deux. Enlever les noyaux. Puis les disposer sur une ou deux feuilles de salade dans une assiette.

Les remplir avec des crevettes et les recouvrir de sauce cocktail. Saupoudrer d'un peu de paprika. Décorer avec une rondelle de citron et deux tomates cerise. Servir sans attendre.



Preparation

1. The mayonnaise

Combine the egg yolks with the mustard and salt and pepper in a bowl and mix it together lightly.



Add the oil very slowly at first into the blend and mix it all with a whisk. The oil will blend in and the mayonnaise will start to form until it becomes firm.

Be careful not to pour the oil in too quickly so as not to ruin the mayonnaise. Add the vinegar and

continue to mix.

To make the **cocktail sauce**, add the ketchup and the cognac. Taste and adjust the seasoning.

2. The avocados

Cut the avocados in half. Take out the pit. Put them on a small plate covered with one or two leaves of lettuce.

Fill them with shrimps and cover them with the cocktail sauce. Add a dash of paprika. Decorate each plate with a slice of lemon and two cherry tomatoes. It's ready to serve. □

Ma soupe au pistou

La soupe au pistou*, recette traditionnelle de Provence peut se préparer avec divers légumes, et s'adapter ainsi à toutes les saisons, et à tous les goûts. Voici celle qu'Annick a adaptée aux produits de son jardin.

The traditional *soupe au pistou**, recipe from Provence, can be prepared with different vegetables, and adapted to every season, and every taste. This is the one that Annick has adapted to the vegetables from her garden.

Ingrédients

(6 à 8 personnes)

1 petit poireau
 1 courgette
 350 g de pommes de terre
 5 tomates de taille moyenne
 1 oignon et 2 échalotes
 150 g de haricots verts frais ou congelés
 1 bocal ou une boîte de 450 g de haricots blancs nature
 150 g de petites pâtes italiennes
 2 litres de bouillon de légumes (à préparer avec du bouillon en cubes)
 2 verres de vin blanc sec (50 cl)
 4 gousses d'ail
 1 bouquet de basilic
 huile d'olive
 sel et poivre
 piment de Cayenne



Ingredients

(6 to 8 servings)

1 small leek
 1 courgette (zucchini)
 12.5 oz potatoes
 5 medium tomatoes
 1 onion and 2 shallots
 5.3 oz fresh or frozen green beans
 1 jar or can of 15-16 oz white beans
 5.3 oz small Italian pasta
 68 oz vegetable bouillon (prepared from stock cubes)
 17 oz white wine
 4 cloves of garlic
 1 bunch basil
 olive oil
 salt and pepper
 Cayenne pepper

Préparation

1. Soupe

Émincer l'oignon. Couper tous les légumes en dés ou tranches de 2-3 cm. Verser les haricots blancs dans une passoire, et rincer à l'eau froide.

Preparation

1. The soup

Chop the onion and slice the vegetables into small cubes or slices 2-3 cm (0.8 to 1.2 inches) thick. Pour the white beans into a sieve and rinse them with cold water.

Dans une grande cocotte, verser l'huile d'olive, et faire revenir l'oignon 7-8 minutes à feu très doux. Ajouter la courgette et les tomates, les faire revenir 10 minutes. Verser le vin blanc, faire fré-
mir 5 minutes. Verser l'eau et les cubes de bouillon, mélanger, et mettre les autres légumes, sauf les pommes de terre. Couvrir dès l'ébullition et faire cuire à petit feu pendant 30 minutes. Puis ajouter les pommes de terre et laisser encore cuire 20 minutes. Ensuite, verser les pâtes et mélanger doucement avec une cuillère en bois; 5 minutes plus tard, ajouter les haricots blancs.

Quand la soupe est prête, verser le pistou (voir ci-dessous), mélanger, saler, poivrer et saupoudrer de piment à son goût.

2. Pistou

Décortiquer les gousses d'ail. Dans un petit bol, hacher les gousses d'ail et le basilic en très petits morceaux. Puis verser une cuillerée à café d'huile d'olive, et mélanger doucement.

En servant la soupe, on peut proposer aux invités un peu de fromage râpé (*comté*, *cantal*, *gruyère*, etc.) à ajouter eux-mêmes dans leur assiette.

* Le pistou (mot provençal) est très proche du *pesto* italien, la différence étant qu'il se prépare sans pignons.



In a large pot, cook the onion for 7-8 minutes over low heat in olive oil. Add the courgette and tomatoes and let them simmer for 10 minutes. Pour in the white wine and let it cook for another

5 minutes. Pour in the bouillon and add the rest of the vegetables with the exception of the potatoes. Cover and let simmer over a low heat for 30 minutes. Add the potatoes and continue to simmer for another 20 minutes. Then add the pasta and stir gently with a wooden spoon; after an additional 5 minutes, add the white beans.

When the soup is ready, pour in the *pistou* (see below), stir it well, and add the salt, pepper and Cayenne pepper according to taste.



2. The *pistou*

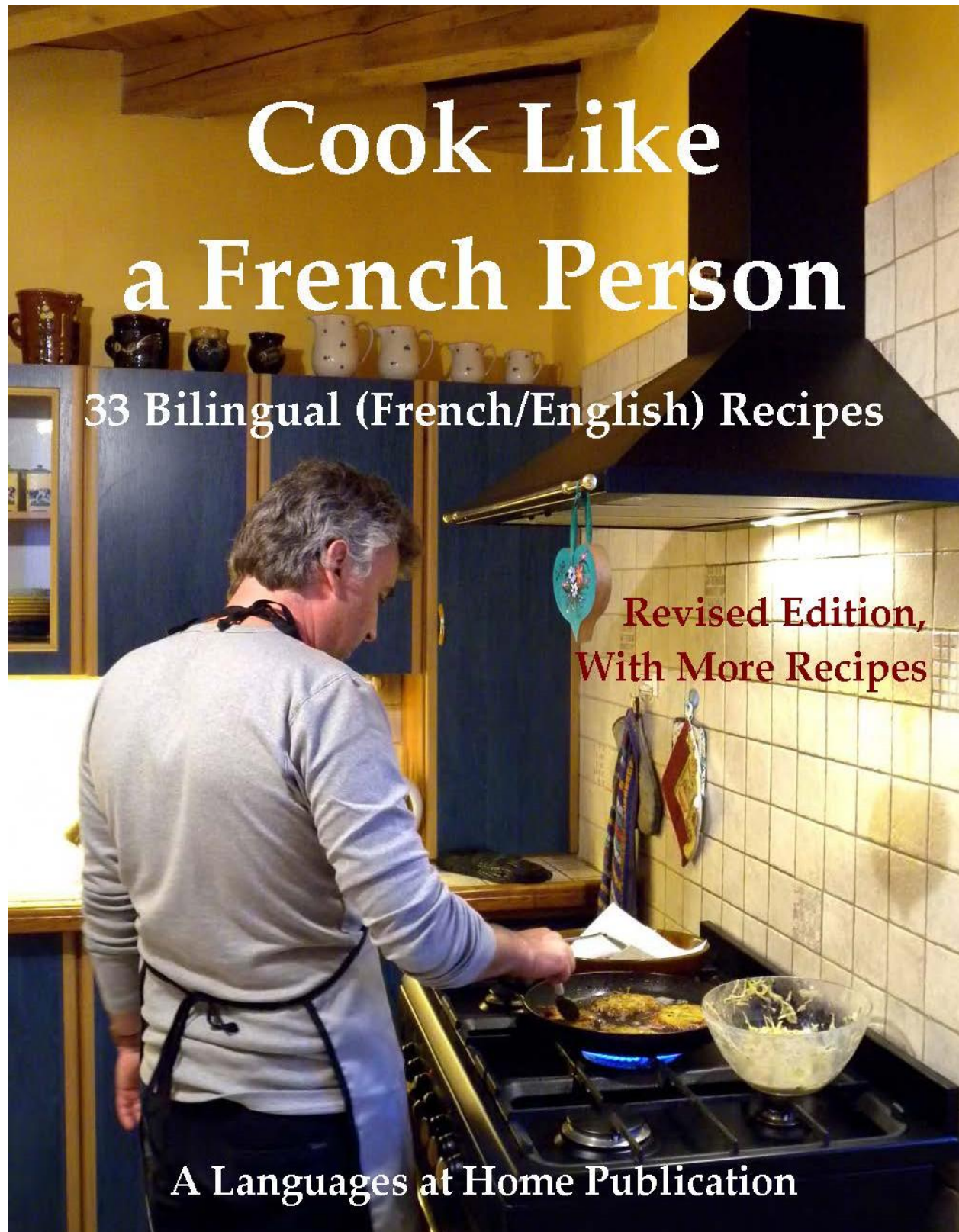
Peel and chop the garlic cloves in very fine bits. Do the same with the basil. Add the two ingredients to a small bowl and add a teaspoon of olive oil while stirring lightly.

When serving the soup, you can offer your dinner guests grated cheese (*comté*, *cantal*, *gruyère*, etc.) that they can add individually to the soup once served. □

* The *pistou* (a word in provençal, the old language of Provence) is very similar from the Italian *pesto*, the difference being that it is prepared without pine nuts.

Click [here](#) to order this e-book at Special Price

Only \$1.99!! / 1.90 €!!



Cook Like a French Person

33 Bilingual (French/English) Recipes

**Revised Edition,
With More Recipes**

A Languages at Home Publication