





A propos de Lise Baccara

Créée en 1988, Lise Baccara est à ce jour une SARL reconnue située à Pons en Charente-Maritime

Gérard Paignon, viticulteur de père en fils depuis la fin du XXème siècle, est nommé à la tête de Lise Baccara dès sa création. L'esprit d'entreprise de cet homme, enraciné à sa terre, a conduit Lise Baccara vers un marché de "niche", de par ses créations de spiritueux originaux à base de Cognac.

En plus de 20 ans, ce Viticulteur-Liquoriste s'est énormément investi dans cette aventure à la fois professionnelle et passionnelle. La création de différents cocktails, issus de mariages de saveurs subtiles, séduit et fait son effet.

Les apéritifs et les liqueurs sont conçus selon des processus de fabrication ancestraux, respectueux de la tradition. Lise Baccara travaille uniquement à partir de fruits, de plantes et d'arômes naturels, afin de délivrer au palais des effluves raffinés.

Aujourd'hui l'entreprise toujours dans un soucis d'innovation lance sa nouvelle gamme de produits "Parfum Culinaire de Lise Baccara" récompensée récemment du Trophée d'Or au SIAL innovation de Shanghai en mai 2015. Lise Baccara se présente donc comme la première PME française à recevoir ce prix.



NOS PRODUITS

PARFUM CULINAIRE EPICES

Relevez vos sauces, foie gras, tomates, viandes rouges (etc.) avec ce mariage étonnant d'épices d'Orient.

PARFUM CULINAIRE AROMATES

Sublimez vos poissons, poulets, saumons, côtes d'agneau (etc.) avec cette recette qui sent bon la provence

PARFUM CULINAIRE VANILLE

Agrémentez vos crêpes, gaufres, fruits, pâtisseries et même votre café avec ces notes vanillées ou tentez l'expérience du sucré-salé et assaisonnez vos viandes.



Hellyane

Brochettes de fruits au Cognac et à la vanille

Pour [4]

Préparation

Ingredients

- 1 boîte de poires au sirop (ou de pêches)
- Des fruits frais : 1/2 melon, 1/4 de pastèque, 2 bananes, des mûres, des cerises,
- 4 piques en bois
- Quelques feuilles de menthe
- 1 spray Parfum Culinaire Cognac
- Vanille

Videz le jus de poires (ou de pêches) dans des verres et les réserver au réfrigérateur.

Faire de jolies découpes dans les fruits, avec une cuillère parisienne et des embouts en forme de (fleur, rond, coeur, étoile).

Piquez les fruits sur les pics en bois.

Rajoutez quelques feuilles de menthe et un spray "cognac à la vanille"

Servir très frais

BROCHETTES



Ingredients

- un magret de canard
- une pièce de boeuf
- deux merguez
- une courgette
- un demi poivron rouge
- un spray parfum culinaire cognac épices

Préparation

Couper la viande en cubes et les merguez en tronçons de la taille des cubes de viande.

Coupez la courgette en rondelles et le poivron en carrés. Sur des piques à brochette, alternez un cube de magret, un morceau de courgette, un cube de boeuf, un morceau de poivron, une rondelle de courgette, un morceau de merguez...etc..

Pschitez les brochettes avec le parfum cognac aux épices et cuire au barbecue 12 minutes en retournant régulièrement.

Au moment de servir, remettre un petit pschitt et déguster aussitôt.

COURONNE FRAÎCHEUR



Préparation

Coupez les tomates en rondelles et la mozzarella. Déposez 1 rondelle de tomate puis de Mozzarella en faisant le tour de l'assiette. Salez et poivrez, un filet d'huile d'olive hachez/ciselez le basilic sauf 1 feuille. Parsemez le basilic. Pulvérisez le parfum culinaire sur la couronne.

Décor : persil/ 1 feuille de basilic et de ciboulette.

Ingredients

- 4 tomates
- Mozzarella
- Basilic 4/5 feuilles
- Persil
- Ciboulette
- Parfum culinaire Provençal
- Huile d'olive

SALADE DE LA MER A L'ITALIENNE ET AU SPRAY COGNAC AROMATES



Pour 2 personnes

Préparation

Ingredients

- 20 crevettes
- 2 tranches de truites fumée
- 1 mozzarella,
- 10 pschitt de spray cognac/aromates,
- 5 c a s d'huile d'olive
- salade (ici feuille de chêne
- 1 tomate noire
- 1 tomates cœur de bœuf
- ½ melon

- Décortiquez les crevettes, coupez les tranches de truites en lamelles et la mozzarella en dés.
- Mélangez avec le spray cognac/aromates et l'huile d'olive, mettre au frais environ 2 heures.
- Coupez les légumes et faire des boules de melon.
- Disposez le tout dans l'assiette et ajoutez les crevettes/truites/mozzarella.
- Servir sans ajout de sauce.

HAMBURGER AUX POULET, FROMAGE FRAIS ET LEGUMES



Préparation

- Four à 180°C. • Mettre les escalopes sur une plaque, asperger de 3 spray de spray cognac/épices chaque escalope. Ajoutez des rondelles d'oignon et enfournez 15/20 min. Laissez refroidir.
- Montez le four à 200°C. • Coupez les poivrons en deux et enlevez les pépins. Mettre sur la plaque peau vers le haut, ajouter un filet d'huile d'olive. • Enfournez 20 min.
- Une fois des cloques noirs sur la peau, mettre directement dans un sac de congélation jusqu'à complet refroidissement, puis enlevez la peau. • Réchauffez le pain à hamburger. • Mélangez le fromage frais et 4 pschitt du spray cognac/aromates. • Tartinez les deux côtés du hamburger. • Dans le fond du hamburger mettre de la salade, quelques tomates cerises des poivrons verts grillés, du poulet et des oignons refermer.
- Servir avec une petite salade.

Pour [2]

Ingredients

- 2 escalopes de poulet
- Spray cognac/épices
- 1 petit oignon rouge
- 50 gr de fromage frais
- Spray cognac/aromate
- Pain à hamburger
- Salade
- Tomate cerise
- Poivrons verts.

Daurade au four avec le spray culinaire avec du Cognac et des aromates

Pour [1]

Préparation

Ingredients

- 1 daurade,
- Echalote
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Origan
- Spray culinaire
avec du cognac et
des aromates Lise
Baccara
- Vin blanc
winestar

Nettoyez bien votre daurade.

Mettez le dans un plat à four avec une échalote, huile d'olive, sel , poivre et vin blanc winestar.

Laissez le cuire à 180°C pour 20 minutes.

La dernière minute avec la servir, vaporisez votre daurade avec le spray culinaire avec du cognac et des aromates.

Un vrai régal!





Petite salade aux sardines à l'Orange

Pour [1]

Préparation

Ingredients

- Sardines à l'huile de colza et à l'orange

- Salade verte
- Pommes de terre

- Echalotes

- Persil

- Sel

- Poivre

- Spray culinaire avec du cognac et des aromates

Cuire les pommes de terre à l'eau.
Coupez la salade assez fin, l'échalote et le persil.

Ajoutez la salade, les pommes de terre en cubes, l'échalote, les sardines, un peu de persil, sel et poivre.

VAPORISEZ au cognac et des aromates

ET SERVEZ !!!!!

MOULES MARINEES



Préparation

Ingredients

- 500 g de moule par personnes
- Huile d'olive extra vierge 0.3 acidité de Crète
- Oignons
- Vin blanc
- Persil
- Spray en cognac aromatisé aux aromates

Grattez et lavez les moules

Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir votre oignon bien haché.

Ajoutez les moules, le persil et laissez les cuire environ 2 minutes.

Ajoutez le vin blanc et laissez les cuire au feu vif environ 15 -20 minutes.

La dernière minute vaporisez-les avec le Spray en cognac aromatisé aux aromates Lise Baccara

Servez-les avec des frites.

LEGUMES ENSOLEILLES



Préparation

Faire cuire le blé à l'eau dans une casserole.

Découpez vos légumes .

Dans une poêle, faire dorer l'oignon, l'ail.

Incorporez les poivrons, et coupez la tomate.

Faite revenir avec sel/poivre.

Pulvérissez avant de servir du parfum épicé

Ingredients

- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 sachet de blé
- 1 parfum culinaire épicé

SANDWICH CAKE SALE AUX AROMATES

Pour [2]

Ingredients

- 1 paquet de pains suédois
- 2 tranches de saumon fumé
- 150 g de fromage blanc
- 5 carrés frais
- Ciboulette
- 1 cc à soupe de jus de citron
- Sel
- Poivre
- Radis ronds
- Saumon fumé
- Surimi
- Thon
- Spray culinaire avec du cognac et des aromates

Préparation

Mélangez le fromage blanc avec les carrés frais, le citron, sel et poivre.

A l'aide d'un cercle à découpe, découpez les petits pains suédois en rond.

Coupez le radis en fines tranches.

Je vous propose le mandoline mastrad pour préparation chips. Il est petit, pratique et il coupe très bien. Juste attention à vos doigts.

Placez 1 pain suédois sur une assiette, étalez une fine couche de fromage, un peu de saumon fumé, un autre pain, une couche de fromage, de surimi, un pain, le fromage, les radis, un pain, le fromage, le thon blanc etc. Continuez d'alterner les différentes couches et terminez par un pain.

A la fin couvrez bien le sandwich avec le fromage, étalez bien à l'aide d'une spatule 'spécial sucre à pâte' et décorer avec de la ciboulette et les rondelles de radis.

Vaporisez le tout avec le spray culinaire avec du cognac et des aromates Lise Baccara.

Laissez-le au frigo environ 2 heures avant la dégustation.





FLEURS AUX POMMES

Ingredients

- 1 pâte brisée
- 3 pommes
- Spray culinaire avec du cognac et des épices
- Spray culinaire avec du cognac et à la vanille
- Sucre coloré
- Sucre glace

Préparation

Coupez la pâte brisée en bandes environ 2 cm de largeur.

Nettoyez les pommes, coupez les à 4 et coupez les en lamelles fines à l'aide d'un découpoir Mastrad. C'est très important que votre pomme est bien fine.

Déposez sur la bande de pâte brisée, les tranches de pomme et vaporisez-les avec le spray Lise Barraca.

Le spray au cognac est génial pour vous aider à coller la pâte à l'extrémité. Ça va vous éviter utiliser des pinceaux ou d'autres ustensiles de la cuisine. Roulez-les.

Vaporisez-les encore une fois avec le spray et mettez-les au four à 180°C environ 20 minutes. A la sortie du four, vaporisez-le une dernière fois avec le spray Lise Baccara et décorez les avec le sucre coloré et le sucre glace.

Votre création est prête. Vos invités seront épatés de votre création !

FONDANT AU CHOCOLAT

Ingredients

- 1 tablette de chocolat noir 200 g
- 5 œufs
- 200 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 cc à soupe de farine

Préparation

Préchauffez le four à 180°C Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou à l'aide d'un robot cooking chef Kenwood.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Montez les blancs en neige. Dans un saladier battez les jaunes d'œufs avec le sucre.

Versez le chocolat à la préparation et mélangez. Ajoutez la farine et en dernier les blancs montés en neige et 4 vaporisations de spray en cognac à la vanille Lise Barraca

Attention !!! La réussite de votre fondant dépends 100 % de votre blancs montés enneige.

Versez la préparation dans un moule beurré. Faites cuire environ 20 minutes.

A la sortie du four, vaporisez le bien avec le spray en cognac à la vanille Lise Barraca. Un délice !!!! Que du bonheur ! Ma cuisine sens les parfums de mon enfance. Le parfum de cognac avec le chocolat et la vanille. Ma maman ajoutez toujours du cognac dans les gâteaux ! Et bien coulant !!!!

Bonne dégustation !



CAKE AUX EPICES ET POMMES-RAISINS VANILLES



Préparation

Ingredients

- 250g de miel
- 10cl de lait
- 100g de beurre
- 200g de farine
- 40g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 5cl de spray aux épices.

Pour la garniture 2 pommes découpées en dés, 100g de raisins, quelques Pshitt de spray à la vanille Pour le glaçage Du sucre glace et du jus de citron Dans un bol, faire macérer 1h les fruits avec l'arôme vanille
Préchauffer le four, chaleur statique à 180 degrés.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le miel et le spray aux épices. Ajouter le beurre et mélanger. Dans un saladier, verser la farine, la poudre d'amande et la levure. Ajouter le mélange liquide et les fruits et remuer rapidement. Enfourner 45 minutes.

Démouler et faire refroidir sur une grille Pendant que le cake refroidis, préparer le glaçage en mélangeant le sucre et le jus de manière à obtenir une pâte pas trop liquide et facilement tartinable

Recouvrir entièrement le gâteau et faire sécher a l'air libre.

GLACE AU LAIT CONCENTRE VANILLE ET CAMEL BEURRE SALE



Préparation

Pour la glace

40cl de crème entière liquide bien froide, 5cl de parfum culinaire à la vanille et 250g de lait concentré sucré

Dans un saladier, fouetter la crème en chantilly bien ferme. L'incorporer dans le lait concentré le plus délicatement possible pour garder le côté aérien.

Ajouter pour finir le parfum à la vanille.

Verser dans un récipient et conserver au congélateur 4-5h

Pour le caramel au beurre salé

100g de sucre, 30g d'eau, 40g de beurre demi sel, 3cs de crème épaisse que vous aurez fait chauffer et 1 pincée de gros sel de Guérande

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre et l'eau et faire cuire jusqu'à obtention d'une couleur bien dorée caramel. Surtout n'y toucher pas et ne remuez pas.

Quand votre caramel à atteint sa jolie couleur, ajouter hors du feu le beurre et la crème chaude. Attention aux éclaboussures, mélangez et faite cuire jusqu'à ce qu'il épaississe. C'est prêt à empoter, le conserver au frais

Ingredients

- 40cl de crème entière liquide bien froide,
- 5cl de parfum culinaire à la vanille
- 250g de lait concentré sucré
- 100g de sucre, -30g d'eau,
- 40g de beurre demi sel,
- 3cs de crème épaisse que vous aurez fait chauffer
- 1 pincée de gros sel de Guérande

ENTREMET CHOCOLAT- BANANE

Pour [4-6]

Ingredients

- 3 oeufs entiers
- 200 g de chocolat noir ou au lait à fondre
- 50 g de farine tamisée soit 4 càs
- 2 bananes
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre
- 3 càs de lait 1/2 écrémé
- 1 gousse de vanille ou 1 pincée de poudre de vanille
- 1 spray cognac à la vanille
- 1 pincée de sel fin

Préparation

Faire fondre, 1 à 2 minutes au micro onde, le chocolat avec le beurre et le lait, dans un récipient en verre.

Rajoutez les oeufs battus en omelette, les graines de vanille ou la poudre, le sucre, la pincée de sel, du cognac à la vanille (3/4 pschitt), la farine tamisée et les bananes coupées en rondelles et mélangez avec une spatule patissière afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Versez la préparation dans un moule en verre environ 16 cm de diamètre et cuire au micro -onde 5 minutes 30 à pleine puissance. Pour un meilleur démoulage, tapissez le fond et les parois de papier sulfurisé.

Laissez refroidir et démouler délicatement. Rajoutez sur le dessus des amandes effilées et du pralin pour le côté croustillant.





Hellyane

COUPELLE DE FRUITS DE SAISON AU COGNAC A LA VANILLE

Pour [4]

Préparation

Ingredients

- 1 melon bien mûr
- 1/4 de pastèque
- 2 à 3 bananes
- mûres du jardin
- des mirabelles,
- des prunes,
- des pêches,
- des brugnon
- quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 spray de parfum culinaire cognac - vanille de chez "Lise Baccara"
- 1 bombe de crème fouettée

Avec une cuillère parisienne, confectionnez de jolies billes de melon et de pastèque.

Avec des embous en forme de coeur et d'étoile, découpez des motifs dans les bananes, les pêches, Sinon faire des petits dés avec tous les fruits .

Disposez dans 4 coupelles toutes ces jolies formes de fruits et versez un peu de parfum culinaire cognac - vanille.pschitt pschitt

Pour le bouquet final un pschitt de crème fouettée et quelques feuilles de menthe fraîche.

Si les fruits manquent de sucre, rajoutez une pincée de sucre à la vanille. Profitez bien de vos vacances sous le soleil.

PANNA COTTA

au lait coco et fruits variés

Pour [4-6]

Ingredients

- 20 cl de lait de coco (si vous n'aimez pas le coco, remplacer par de la crème liquide)
- 20 cl de lait 1/2 écrémé
- 3 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille Bio
- 1 flacon de chocolat liquide ou de caramel liquide ou confiture de lait
- 1 spray culinaire cognac-vanille
- Des fruits au sirop avec liqueur ou sans "poires cerises"
- Du caramel de pommes "parfum cannelle ou beurre salé"

Préparation

Ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.

Coupez la gousse de vanille en deux et en extraire les graines avec un couteau.

Dans une casserole, chauffez à feu doux, le lait de coco, le lait écrémé et rajoutez les graines de vanille et le sucre.

Lorsque le mélange frémit, retirez du feu et incorporez la gélatine essorée. Remuez.

Versez la préparation dans des verrines ou des ramequins .

Rajoutez au centre, des fruits comme des mini poires à l'eau de vie, des cerises, des pêches..... ou du caramel de pommes, selon vos goûts.





Pour plus d'information rendez vous sur :
www.parfumculinaire.fr

ou encore sur notre page facebook : Lise
Baccara



