



Table des matières

Potage de navets et orange	3
Lapin aux aromates et aux champignons	4
Tarte chiffon à l'orange	5
Gaspacho.....	6
Côtes levées relevées	7
Carrés à la rhubarbe	8
Salade de fenouil.....	9
Escalopes de poulet en croûte de noix	10
Gâteau aux bananes et chocolat	11
Mousse de saumon fumé.....	12
Filet de porc, sauce aux fruits des champs.....	13
Gâteau 4 quarts, sauce au caramel	14
Chaudrée de poisson	15
Épaule d'agneau braisée	16
Mousse aux fraises.....	17
Salade d'épinards au chorizo et aux pommes	18
Poitrines de poulet farcies au jambon	19
Croustades aux bleuets.....	20
Crème d'asperge et d'épinard	21
Brochette de saumon, sauce moutarde.....	23
Croûte aux crevettes et champignons	24
Chili de bœuf.....	25
Tarte au caramel.....	26
Potage de chou-fleur	27
Coquilles de fruits de mer	28
Gâteau Reina.....	29
Salade d'endives, poires et crevettes	30
Brochette de poulet, marinade de yogourt	31
Gâteau à l'érable	32
Soupe aux lentilles et lait de coco.....	33
Sauté de bœuf à la mandarine	34
Pain aux graines de pavot et zeste de citron	35
Potage maritime	36
Côtelettes d'agneau aux tomates.....	37
Gâteau à la compote de pomme	38
Mini pizza au saumon	39
Pain de viande épicé au jambon.....	40
Tarte amandine à la rhubarbe.....	41

Potage de navets et orange

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

80 ml (1/3 tasse) de beurre

1 oignon, coupé en dés

1 branche de céleri, coupée en dés

3 tasses de navets, coupés en cubes

1 pomme de terre, pelée et coupée en cubes

500 ml (2 tasses) de bouillon de volaille

250 ml (1 tasse) de jus d'orange

45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

1 pincée de poivre

75 ml (1/3 tasse) de crème 35 %

1 pincée de paprika doux ou fumé (optionnel)

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les légumes et faire revenir 5 minutes. Ajouter le bouillon de volaille et le jus d'orange. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes.

Passer au mélangeur pour obtenir une consistance onctueuse. Ajouter le sirop d'érable, la crème, le sel et le poivre. Pulser de nouveau.

Au service, vous pouvez ajouter une touche de fantaisie en saupoudrant une pincée de paprika doux ou fumé.

Conseil : Lorsque vous épluchez le navet, assurez-vous de retirer toute la pelure sinon il risque d'être amer.

Lapin aux aromates et aux champignons

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

60 ml (4 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
1 lapin, découpé en 6 morceaux
1 gousse d'ail, hachée
60 ml (1/3 tasse) d'échalote française, hachée
125 ml (1/2 tasse) de jus de pomme
2 tomates, coupées en dés
0,5 ml (1/8 c. à thé) d'estragon
250 ml (1 tasse) de champignons, hachés
45 ml (3 c. à soupe) de farine
125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
5 ml (1 c. à soupe) de persil, haché
Sel et poivre

Dans une grande casserole, chauffer la moitié du beurre et l'huile. Faire revenir les morceaux de lapin 5 minutes de chaque côté. Ajouter l'ail et l'échalote et faire revenir 2 minutes. Ajouter le jus de pomme, les tomates, l'estragon, le sel et le poivre. Laisser mijoter doucement 30 minutes.

Dans une poêle, chauffer le reste du beurre et faire revenir les champignons 5 minutes. Réserver.

Retirer les morceaux de lapin et réserver. Dégraisser le bouillon.

Délayer la farine dans 45 ml (3 c. à soupe) d'eau. Verser dans le bouillon. Ajouter le vin, les champignons et le persil. Remettre le lapin dans la casserole, couvrir et laisser mijoter 10 minutes.

Suggestion d'accompagnement : Nouilles aux œufs et haricots verts

Tarte chiffon à l'orange

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de refroidissement : 15 minutes

Ingrédients :

Croûte

125 ml (1/2 tasse) de beurre

225 g (8 oz) de biscuits secs au gingembre, émiettés

30 ml (2 c. à soupe) de cassonade

Garniture

1 boîte de 85 g (3 oz) de poudre pour gelée à l'orange (type Jell-O)

1 paquet de 250 ml (8 oz) de fromage à la crème

Décoration

160 ml (2/3 tasse) de crème 35 %

1 boîte 284 ml (10 oz) de mandarines en quartiers, égouttées

Dans une casserole, faire fondre le beurre et incorporer les biscuits et la cassonade.

Déposer la préparation dans le fond d'un moule pour flan à fond amovible. Presser fermement pour répartir la préparation dans le fond et sur les parois. Réfrigérer.

Dans un bol, dissoudre la poudre pour gelée dans 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante. Ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau froide. Laisser prendre à demi.

Dans un bol, battre le fromage à la crème et incorporer graduellement dans la préparation à l'orange.

Verser le mélange dans le moule et réfrigérer.

Pour décorer : Fouetter la crème jusqu'à consistance ferme. Garnir la tarte et décorer avec les quartiers de mandarine.

Gaspacho

Portions : 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

1 boîte de 796 ml (28 onces) de tomates, hachées
1 poivron vert, coupé en dés
2 branches de céleri, coupées en dés
1/2 concombre anglais, coupé en dés
1 échalote française, hachée finement
1 gousse d'ail, hachée finement
60 ml (1/4 tasse) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de sucre
Poivre du moulin
45 ml (3 c. à soupe) de yogourt nature

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Couvrir et réfrigérer au moins 4 heures.
Dans un mélangeur, pulser 30 secondes.

Au service, décorer d'une cuillerée de yogourt.

La gaspacho se prépare à l'avance et se sert surtout l'été. Vous pouvez aussi servir de petites portions dans une verrine, à boire lors d'un cocktail.

Côtes levées relevées

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

1,4 kg (3 lbs) de côtes levées de dos de porc, découpées en portions
2 bouteilles de 330 ml de bière noire (style Guinness)
1 oignon, haché grossièrement
4 gousses d'ail, pelées
2 feuilles de laurier
5 ml (1 c. à thé) de thym séché
Sel et poivre

Sauce

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
60 ml (1/4 tasse) de moutarde de Dijon
30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate
2 gousses d'ail, hachées
2 ml (1/2 c. à thé) de graines de cumin, broyées
2 ml (1/2 c. à thé) de graines de coriandre, broyées
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée
30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, haché

Dans une grande casserole, déposer la bière, le bouillon, l'oignon, l'ail, le laurier, le thym, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Ajouter les côtes levées et cuire à couvert 30 minutes à feu doux.

Entre-temps, dans un bol, mélanger le reste des ingrédients.

Préchauffer le barbecue à intensité élevée ou le four à « broil ».

Égoutter les côtes et les assécher avec des essuie-tout. Badigeonner de sauce. Réserver de la sauce pour badigeonner en cours de cuisson.

Réduire l'intensité du barbecue ou du four et faire griller les côtes environ 10 minutes.

Si vous désirez servir l'excédent de sauce en accompagnement, il faut la faire mijoter 5 minutes.

Carrés à la rhubarbe

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

1 l (4 tasses) de rhubarbe, coupée en cubes
45 ml (3 c. à soupe) d'eau
60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu
60 ml (1/4 tasse) de cassonade peu tassée
60 ml (1/4 tasse) de farine
3 œufs, battus
60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu
60 ml (1/4 tasse) de lait évaporé ou de crème 10 %

Préchauffer le four à 175°C (350°F).

Dans une casserole, mettre la rhubarbe et l'eau et laisser mijoter 15 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir.

Beurrer un moule carré de 20,5 cm x 20,5 cm (8 po x 8 po).

Dans un grand bol, amalgamer le beurre, la cassonade et la farine. Étendre dans le moule beurré.

Dans un autre bol, mélanger la cassonade, la farine et le sel.

Dans un autre bol, mélanger les œufs, le beurre fondu et le lait évaporé ou la crème. Ajouter au mélange de cassonade, de farine et de sel. Ajouter la rhubarbe.

Déposer dans le moule.

Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau piqué au centre ressorte sec.

Salade de fenouil

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 60 minutes

Ingrédients :

1 bulbe de fenouil moyen, tranché finement
1 avocat, coupé en cubes
1 orange sanguine, pelée à vif pour retirer les suprêmes
1 oignon rouge, tranché finement
60 ml (1/4 tasse) de noix de Grenoble
60 ml (1/4 tasse) de noix de pin, grillées

Vinaigrette

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
Sel et poivre

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.

Dans un grand bol, mélanger le fenouil, l'avocat, l'orange et l'oignon.

Verser la vinaigrette sur les ingrédients de la salade et réfrigérer au moins 1 heure avant le service.

Au service, parsemer de noix.

Conseil : les noix de pin légèrement grillées dégagent une saveur nettement plus intense.

Escalopes de poulet en croûte de noix

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

2 poitrines de poulet, escalopées en 4 portions

1 œuf

15 ml (1 c. à soupe) de lait

30 ml (2 c. à soupe) de farine

60 ml (1/4 tasse) de pacanes moulues

60 ml (1/4 tasse) d'amandes moulues

125 ml (1/2 tasse) de chapelure

15 ml (1 c. à soupe) de persil, haché

Sel et poivre

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

125 ml (1/2 tasse) de Marsala ou de Xérès

Ciboulette fraîche, hachée

Dans un bol, battre l'œuf avec le lait. Dans deux autres assiettes, déposer la farine dans l'une et le mélange de noix, de chapelure et de persil dans l'autre.

Enrober les escalopes de farine. Puis tremper dans le mélange d'œuf et de lait. Déposer dans l'assiette de noix et de chapelure en manipulant délicatement et bien enrober les escalopes de cette préparation.

Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile sur feu moyen. Déposer les escalopes et dorer de 3 à 5 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Saler et poivrer.

Si vous désirez servir une sauce en accompagnement, déglacer la poêle avec le Marsala ou le Xérès et laisser réduire du tiers.

Décorer les escalopes de ciboulette et servir avec une salade verte arrosée d'une vinaigrette bien relevée.

Gâteau aux bananes et chocolat

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) de beurre

500 ml (2 tasses) de sucre

2 œufs, battus

5 ml (1 c. à thé) de vanille

5 bananes, écrasées

750 ml (3 tasses) de farine

15 ml (1 c. à soupe) de café moulu

5 ml (1 c. à thé) de sel

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude

250 ml (1 tasse) de crème sûre ou 125 ml (1/2 tasse) de lait

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

5 ml (1 c. à thé) de cannelle

300 g (10 oz) de brisures de chocolat

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Dans un bol, crémer le beurre avec le sucre. Ajouter les œufs et la vanille et bien mélanger. Ajouter les bananes.

Beurrer un moule carré de 20,5 cm x 20,5 cm (8 po x 8 po).

Dans un bol, tamiser la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Mélanger les ingrédients secs en alternant avec la crème sûre ou le lait au reste du mélange.

Verser la moitié du mélange dans un moule de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po).

Saupoudrer 60 ml (1/4 tasse) de cassonade et la moitié de la cannelle ainsi que la moitié du chocolat. Verser le reste du mélange à gâteau et saupoudrer de cannelle et du reste de chocolat.

Cuire au four 40 minutes.

Mousse de saumon fumé

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 60 minutes

Ingrédients :

60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise

60 ml (1/4 tasse) de crème sûre

80 ml (1/3 tasse) de crème 35 %

90 g (1/3 tasse) de saumon fumé, émietté

Le zeste d'un citron

Sel et poivre

Ciboulette

Aneth

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la crème sûre, le saumon et le zeste de citron. Saler et poivrer.

Dans un bol, fouetter la crème. Incorporer la crème dans le mélange de saumon en pliant délicatement. Réfrigérer au moins une heure.

Au service, décorer de ciboulette et de brins d'aneth. Servir avec une salade de concombre arrosée d'une vinaigrette à l'aneth.

Filet de porc, sauce aux fruits des champs

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

1 filet de porc d'environ 700 g (1 3/4 lb)

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

15 ml (1 c. à soupe) d'huile

2 gousses d'ail, hachées finement

180 ml (3/4 tasse) de vin blanc

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre balsamique

250 ml (1 tasse) de bouillon de volaille

250 ml (1 tasse) de lait évaporé

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

15 ml (1 c. à soupe) de thym frais ou 5 ml (1/4 c. à thé) de thym séché

80 ml (1/3 tasse) de confiture aux fruits des champs

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Dans un petit bol, diluer la fécule de maïs dans le lait évaporé.

Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile. Faire dorer le filet de porc environ 2 minutes sur chaque face. Retirer le filet et le déposer dans un plat allant au four. Enfourner et cuire 20 minutes. Retirer du four, couvrir d'un papier aluminium et laisser reposer 5 minutes.

Entretemps, faire revenir l'ail. Ajouter le vin blanc et le vinaigre balsamique. Laisser le liquide réduire de moitié. Ajouter le thym, le lait évaporé, la fécule de maïs et la confiture. Laisser mijoter jusqu'à épaississement.

Retirer le filet du plat et tailler en tranches de 2,5 cm (1 po).

Au service, napper de sauce.

Servir avec des carottes au miel et du brocoli.

Gâteau 4 quarts, sauce au caramel

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

3 œufs, blancs et jaunes séparés
300 ml (1 1/4 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de beurre fondu
15 ml (1 c. à soupe) de vanille
425 ml (1 3/4 tasse) de farine
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
1 pincée de sel

Sauce au caramel ou beurre d'érable
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Beurrer un moule carré de 20,5 cm x 20,5 cm (8 po x 8 po). Dans un grand bol, monter les blancs d'œuf en neige jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.

Dans un bol, crémiser les jaunes d'œuf avec le sucre. Ajouter le beurre fondu et la vanille.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au mélange d'œuf. Incorporer les blancs d'œuf en pliant le mélange délicatement. Verser dans le moule. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau piqué au centre ressorte sec.

Préparation du caramel : dans une casserole profonde, verser le sirop et amener jusqu'à une température de 120°C (250°F). Surveiller attentivement pour éviter le débordement. Retirer du feu.

Dans une petite casserole, chauffer la crème et le beurre. Ajouter au sirop et amener à ébullition. À l'aide d'un fouet, mélanger pour obtenir une consistance homogène. Retirer du feu.

Chaudrée de poisson

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

2 filets de poisson blanc, coupés en cubes
1 l (4 tasses) de fumet de poisson*
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
2 blancs de poireaux, coupés en dés
1 oignon, coupé en dés
3 carottes, coupées en dés
2 branches de céleri, coupées en dés
1/2 bulbe de fenouil, coupé en dés
2 pommes de terre, coupées en dés
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
Ciboulette ciselée
Sel et poivre

Dans une casserole, chauffer la moitié du beurre et de l'huile. Ajouter le poireau, l'oignon, les carottes, le céleri et le fenouil et faire revenir 2 minutes. Ajouter les pommes de terre et le fumet de poisson. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen 15 minutes.

Ajouter la crème et amener à légère ébullition. Saler et poivrer.

Ajouter les cubes de poisson et cuire 2 minutes.

Au service, décorer de ciboulette.

*Fumet de poisson : bien que le commerce propose du fumet de poisson en conserve ou en poudre, vous pouvez facilement préparer votre propre fumet de poisson et l'excédant se conserve très bien au congélateur. Dans une casserole, faire revenir des dés de céleri, d'oignon et de carotte quelques minutes dans du beurre sans les colorer, déposer une carcasse de poisson et couvrir d'eau à niveau. Saler et poivrer au goût. Laisser mijoter 30 minutes. Passer le liquide au tamis.

Épaule d'agneau braisée

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 4 heures ou toute une nuit

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients :

1 épaule d'agneau

1 oignon, tranché

30 ml (2 c. à soupe) de gras de canard ou d'huile d'olive

Sauce

250 ml (1 tasse) de vin rouge

250 ml (1 tasse) de ketchup

15 ml (1 c. à soupe) de sauce VH

1 gousse d'ail, hachée finement

2 ml (1/2 c. à thé) de moutarde sèche

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de poivre

1 ml (1/4 c. à thé) de cari

Préparer la sauce : dans un grand bol, amalgamer tous les ingrédients.

Placer l'épaule d'agneau dans une grande lèchefrite allant au four. Badigeonner de sauce et placer au réfrigérateur au moins 4 heures ou toute une nuit.

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Dans une grande poêle allant au four, chauffer le gras de canard ou l'huile d'olive sur feu moyen. Déposer l'épaule d'agneau et dorer toute la surface. Ajouter l'oignon et faire rissoler 2 minutes. Déglacer avec un peu d'eau.

Cuire au four 60 minutes en arrosant de sauce à l'occasion.

Mousse aux fraises

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de refroidissement : 30 minutes

Ingrédients :

125 ml (1/2 tasse) de sucre

250 ml (1 tasse) de fraises

125 ml (1/2 tasse) d'eau

1 blanc d'oeuf

Dans le robot culinaire, mélanger le sucre, les fraises et l'eau. Pulser et laisser reposer. Répéter l'opération à quelques reprises en laissant le mélange reposer à chaque fois.

À l'aide d'un fouet, battre le blanc d'oeuf et l'incorporer délicatement au mélange. Verser le mélange dans un moule allant au congélateur.

Placer le moule au congélateur. Sortir du congélateur après 30 minutes et fouetter la préparation.

Servir dans des bols à dessert et garnir de fraises.

Salade d'épinards au chorizo et aux pommes

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients :

115 g (1/4 lb) de saucisse chorizo, tranchée finement
2 pommes Cortland, pelées et coupées en tranches minces
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
10 ml (2 c. à thé) de moutarde à l'ancienne
15 ml (1 c. à soupe) de miel
1,5 l (6 tasses) de jeunes feuilles d'épinard
60 ml (1/4 tasse) de pacanes, grillées et concassées
Sel et poivre

Dans une grande poêle, chauffer la moitié de la quantité d'huile et dorer le chorizo et les pommes. Déglacer avec le vinaigre et ajouter le reste de l'huile, la moutarde et le miel. Laisser réduire 1 minute. Saler et poivrer

Servir tiède sur les feuilles d'épinards et garnir de pacanes.

Poitrines de poulet farcies au jambon

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

4 poitrines de poulet, coupées en portefeuille

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

1 boîte de crème de champignons

250 ml (1 tasse) de champignons, tranchés

125 ml (1/2 tasse) de parmesan, râpé

Farce

250 ml (1 tasse) de jambon, haché

1 oignon, haché finement

1 œuf

5 ml (1 c. à thé) de cannelle

5 ml (1 c. à thé) de sauge

45 ml (3 c. à soupe) de crème 35 %

250 ml (1 tasse) de mie de pain, taillée en cubes

Sel et poivre

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Préparer la farce : dans un bol, amalgamer le jambon, l'oignon, l'œuf, la cannelle et la sauge. Dans un autre bol, verser la crème sur la mie de pain. Ajouter au reste du mélange. Saler et poivrer.

Farcir les poitrines du mélange et ficeler solidement.

Dans une poêle allant au four, chauffer l'huile sur feu moyen. Déposer les poitrines et dorer de 3 à 5 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Saler et poivrer.

Dans une autre poêle, chauffer le beurre et faire rissoler les champignons 5 minutes.

Verser la crème de champignons sur les poitrines de poulet, ajouter les champignons rissolés et cuire au four 30 minutes.

Au service, parsemer de fromage parmesan.

Croustades aux bleuets

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) de farine
250 ml (1 tasse) d'avoine roulée
250 ml (1 tasse) de cassonade peu tassée
125 ml (1/2 tasse) de beurre
500 ml (2 tasses) de bleuets
500 ml (2 tasses) d'eau
250 ml (1 tasse) de cassonade
15 ml (1 c. à soupe) de jus d'orange
2 ml (1/2 c. à thé) de zeste d'orange
30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs

125 ml (1/2 tasse) de cassonade
125 ml (1/2 tasse) d'avoine roulée
45 ml (3 c. à soupe) de beurre

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs avec 60 ml (1/4 tasse) d'eau froide. Réserver.

Dans un grand bol, amalgamer la farine, l'avoine et la cassonade. Incorporer le beurre en coupant dans le mélange.

Dans une casserole, mettre les bleuets et 500 ml (2 tasses) d'eau et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter la fécule de maïs diluée dans de l'eau froide. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et ajouter le jus et le zeste d'orange.

Beurrer un moule de 23 cm x 23 cm (9 po x 9 po). Tapisser le moule du mélange de farine. Verser les bleuets. Saupoudrer de 125 ml (1/2 t.) de cassonade et de 125 ml (1/2 t.) d'avoine. Parsemer de noisettes de beurre.

Cuire au four 25 minutes.

Servir chaud avec de la crème fouettée ou glacée.

Crème d'asperge et d'épinard

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

300 g (2/3 lb) d'asperges
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
1 échalote française, tranchée finement
170 g (1/3 lb) de jeunes feuilles d'épinard
750 ml (3 tasses) de bouillon de volaille
15 ml (1 c. à soupe) d'herbes salées
60 ml (1/4 tasse) de crème 35 %
5 ml (1 c. à thé) de cumin
Zeste d'orange

Béchamel :

30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de farine
125 ml (1/2 tasse) de lait
Sel et poivre

Préparation de la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu doux. Ajouter la farine et remuer pour incorporer tout le beurre. Cuire 2 minutes. Ajouter le lait lentement en remuant constamment. Cuire à feu doux environ 10 minutes jusqu'à ce que la béchamel épaississe. Saler et poivrer. Retirer du feu et réserver.

Dans une casserole, faire cuire les asperges*. Couper les pointes et réserver. Couper les tiges en trois tronçons.

Dans une poêle, chauffer le beurre et faire revenir l'échalote 2 minutes. Ajouter les épinards et laisser rissoler 3 minutes en remuant à l'occasion.

Dans une casserole, amener le bouillon de volaille à ébullition et réduire le feu. Ajouter les tronçons d'asperges, les feuilles d'épinard et les herbes salées. Laisser mijoter 5 minutes.

Dans un mélangeur, mixer les légumes pour obtenir une texture onctueuse. Incorporer la béchamel, le sel et le poivre. Pulser de nouveau. Replacer dans une casserole pour réchauffer la préparation.

Au service, décorer d'un filet de crème, des pointes d'asperges et saupoudrer de cumin.

* Cuire les asperges : Il est souvent nécessaire de couper ou de peler le pied de l'asperge pour éliminer la partie ligneuse. Évitez de trop cuire les asperges car elles perdent leur saveur et leur valeur nutritive. Placer les asperges dans environ 5 cm (1 po) d'eau dans une casserole et cuire 3 minutes. Évitez de cuire dans une casserole de fer, car le tannin qu'elles contiennent en grande quantité réagit avec le fer, ce qui affecte leur couleur.

Brochette de saumon, sauce moutarde

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

700 g (1 1/2 lb) de saumon, en cubes de 2 cm (1 po) d'épaisseur
60 ml (1/4 tasse) de vin blanc
60 ml (1/4 tasse) de marinade au citron et au poivre du commerce
1 bulbe de fenouil, tranché finement
12 tranches de bacon
8 tomates cerises
1 oignon doux, coupé en quartiers

Sauce à la moutarde (style béchamel)

60 ml (1/4 tasse) de beurre
60 ml (1/4 tasse) de farine
300 ml (1 1/4 tasse) de lait
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon

Tremper les brochettes de bois au moins 30 minutes dans l'eau froide.

Marinade : dans un grand plat, mélanger le vin, la marinade de citron et poivre et le fenouil. Ajouter les cubes de saumon et laisser mariner 30 minutes.

Entretemps, placer les tranches de bacon sur une plaque allant au jour et cuire pour obtenir une légère coloration. Retirer les tranches de la plaque et les déposer sur un papier essuie-tout afin d'absorber le gras. Égoutter les cubes de saumon et enrouler une tranche de bacon autour de chaque cube. Enfiler sur les brochettes en alternance avec les tomates cerises et l'oignon.

Préparation de la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu doux. Ajouter la farine et remuer pour incorporer tout le beurre. Cuire 2 minutes. Ajouter le lait lentement en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Cuire à feu doux environ 10 minutes jusqu'à ce que la béchamel épaississe. Ajouter la moutarde de Dijon et remuer. Retirer du feu et réserver.

Préchauffer le four à « broil ». Cuire les brochettes de 8 à 10 minutes selon la cuisson désirée. À mi-temps, retourner les brochettes et arroser de marinade. Au service, verser la sauce à la moutarde et garnir de baies roses. Servir avec du riz basmati, des carottes et du brocoli.

Croûte aux crevettes et champignons

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

1 pain baguette, coupé en tranches
250 ml (1 tasse) de crevettes
1 boîte de crème de champignons
60 ml (4 c. à soupe) de poivron rouge, coupé en dés
2 échalotes, hachées finement
60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
125 ml (1/2 tasse) de fromage râpé
Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients à badigeonner sur les tranches de pain.

Déposer les tranches sur une plaque à biscuit. Enfourner et cuire 10 minutes.

Servir avec une salade de dés de tomates arrosés d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Décorer de feuilles de basilic.

Chili de bœuf

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 4 heures ou toute une nuit

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients :

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

450 g (1 lb) de bœuf haché maigre

1 oignon, haché finement

1 gousse d'ail, hachée finement

5 ml (1 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de cayenne

1 ml (1/4 c. à thé) de cumin

1 ml (1/4 c. à thé) d'origan

2 ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili

1 boîte de 300 ml (10 oz) de tomates, en dés

1 boîte de 250 ml (8 oz) de sauce tomate

1 boîte de 625 ml (19 oz) de fèves rouges avec le liquide

Sel et poivre

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive sur feu moyen. Faire revenir le bœuf haché jusqu'à ce que la viande soit légèrement rosée. Ajouter l'oignon, l'ail et les épices. Réduire le feu et laisser cuire 2 minutes. Ajouter les tomates, la sauce, les fèves et le liquide de la conserve. Mélanger et amener à ébullition. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Poursuivre la cuisson 30 minutes.

Tarte au caramel

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

2 jaunes d'œuf
375 ml (1 1/2 tasse) de cassonade
5 ml (1 c. à thé) de sel
375 ml (1 1/2 tasse) de lait
60 ml (1/4 tasse) de farine
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
5 ml (1 c. à thé) de vanille

2 blancs d'œuf
30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer

1 abaisse déjà cuite

Dans une casserole, battre les jaunes. Ajouter la cassonade, le sel, le lait, la farine, le beurre et la vanille. Brasser constamment jusqu'à épaississement sans atteindre le point d'ébullition. Verser dans l'abaisse et laisser tiédir.

Chauffer le four à « broil ».

Entre-temps, monter les blancs d'œuf en neige jusqu'à consistance semi-ferme. Ajouter le sucre à glacer et continuer à battre jusqu'à consistance ferme. Étendre sur la tarte et déposer au four quelques instants pour dorer.

Potage de chou-fleur

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

1 chou-fleur, coupé en bouquets
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
45 ml (3 c. à soupe) de farine
750 ml (3 tasses) de bouillon de volaille
2 branches de céleri, coupées en dés
1 oignon, coupé en dés
1 paquet de tofu soyeux
5 ml (1 c. à thé) de persil frais
5 ml (1 c. à thé) de ciboulette, hachée
Graines de sésame
Sel et poivre

Dans une casserole, cuire les bouquets de chou-fleur 10 minutes dans de l'eau salée. Égoutter et réserver 1/2 tasse de bouquets pour garnir le potage.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et remuer. Ajouter graduellement le bouillon de volaille en remuant constamment avec un fouet. Ajouter le céleri et l'oignon et laisser mijoter 15 minutes. Ajouter les bouquets de chou-fleur et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Retirer du feu, ajouter le tofu et passer au mélangeur. Saler et poivrer.

Au service, décorer chaque assiette d'un bouquet de chou-fleur et d'une pincée de persil, de ciboulette et de graines de sésame.

Coquilles de fruits de mer

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

450 g (1 lb) de filet de sole
270 g (10 oz) de crevettes
270 g (10 oz) de pétoncles
30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, haché
250 ml (1 tasse) de vin blanc
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de farine
300 ml (1 1/4 tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de fromage gruyère, râpé
1 ml (1 c. à thé) de muscade
Sel et poivre

Purée de pommes de terre

Dans une grande poêle, verser le vin et déposer le poisson et le persil. Amener à ébullition et cuire à feu moyen-doux 5 minutes. Lorsque le poisson est cuit, défaire à la fourchette. Ajouter les crevettes et les pétoncles et poursuivre la cuisson 2 minutes à feu doux.

Égoutter le poisson et les fruits de mer et réserver au chaud. Réduire le liquide de moitié.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Retirer du feu et ajouter la farine en remuant. Ajouter le lait et le liquide de cuisson réduit. À l'aide d'un fouet, fouetter la préparation. Ajouter la muscade et la moitié du fromage. Saler et poivrer.

Ajouter les fruits de mer et le poisson dans la sauce et remuer délicatement.

Gâteau Reina

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) d'eau
250 ml (1 tasse) de dattes, hachées
60 ml (1/4 tasse) de beurre
180 ml (3/4 tasse) de sucre
1 œuf, battu
5 ml (1 c. à thé) de vanille
375 ml (1 1/2 tasse) de farine
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
3 ml (3/4 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de noix, hachées

Glace :

30 ml (2 c. à soupe) de crème
125 ml (1/2 tasse) de cassonade
60 ml (1/4 tasse) de beurre

180 ml (3/4 tasse) de noix de coco

Dans une casserole, cuire les dattes dans l'eau à feu doux. Retirer du feu et laisser tiédir.

Beurrer et fariner un moule carré de 20,5 cm (8 po).

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Dans un grand bol, crémer le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger. Mélanger les noix à la farine. Ajouter les ingrédients secs et mélanger.

Verser la préparation dans le moule et cuire 50 minutes.

Préparation de la glace : dans une petite casserole, porter à ébullition la crème, la cassonade et le beurre. Cuire 3 minutes. Verser sur le gâteau. Saupoudrer de noix de coco.

Salade d'endives, poires et crevettes

Portions : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients :

500 ml (2 tasses) de crevettes de Sept-Îles
1 poire, pelée et tranchée finement
250 ml (1 tasse) de jeunes feuilles d'épinard
2 endives, tranchées finement dans le sens de la longueur
1 échalote, hachée finement
60 ml (1/4 tasse) de menthe fraîche, hachée
15 ml (1 c. à soupe) de miel
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
30 ml. (2 c. à soupe) d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparer la vinaigrette : Dans un bol, mélanger le miel et le jus de citron. Ajouter l'huile d'olive graduellement. Saler et poivrer.

Dans un grand bol, mélanger la poire, l'épinard, les endives, l'échalote et la menthe. Ajouter la vinaigrette. Déposer au centre dans chaque assiette. Ajouter les crevettes.

Endive : Retirer les feuilles brunies et le cœur à la base de chaque endive. Le cœur peut parfois être amer selon la saison. L'endive se conserve quelques jours au réfrigérateur, dans un sac de plastique perforé. Elle est meilleure très fraîche. La congélation ne lui convient pas.

Brochette de poulet, marinade de yogourt

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : une nuit entière

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

4 poitrines de poulet, coupées en cubes

1 poivron rouge, taillé en cubes

1 oignon doux, coupé en quartiers

Marinade

250 ml (1 tasse) de yogourt nature

3 gousses d'ail, hachées finement

1/2 oignon, haché finement

2 ml (1/2 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de poivre

1 ml (1/4 c. à thé) de poudre de chili

1 ml (1/4 c. à thé) de graines de carvi, broyées

15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable ou de miel

60 ml (1/4 tasse) de jus d'orange

Zeste d'une orange

Tremper les brochettes de bois au moins 30 minutes dans l'eau froide.

Marinade : dans un grand plat, amalgamer les ingrédients de la marinade et conserver 125 ml (1/2 tasse) à utiliser comme sauce pour le service. Ajouter les cubes de poulet et laisser mariner toute une nuit.

Enfiler les cubes de poulet sur les brochettes en alternance avec le poivron et l'oignon.

Préchauffer le four à « gril ». Cuire les brochettes 3 minutes par face. Arroser de marinade à chaque rotation.

Dans une casserole, réchauffer la sauce et en napper les brochettes au moment de servir.

Accompagner les brochettes d'une salade de pomme et concombre.

Épices : vous pouvez remplacer les aromates ci-haut par du cari, de la lime et du Tabasco, mais conservez le yogourt

Gâteau à l'érable

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

500 ml (2 tasses) de farine
15 ml (3 c. à thé) de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de cassonade
160 ml (2/3 tasse) de beurre
3 œufs, battus
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
160 ml (2/3 tasse) de lait
1 ml (1/4 c. à thé) d'essence d'érable

Crème au beurre

250 ml (1 tasse) de sucre
160 ml (2/3 tasse) de sirop d'érable
160 ml (2/3 tasse) d'eau
3 œufs
300 ml (1 1/4 tasse) de beurre
250 ml (1 tasse) de graisse végétale

Préchauffer le four à 180 °C (375 °F). Beurrer et fariner deux moules ronds.

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel.

Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade. Ajouter les œufs et le sirop d'érable. Ajouter en alternant le lait, l'essence d'érable et les ingrédients secs.

Verser la préparation dans les moules et cuire 30 minutes.

Crème au beurre : dans une casserole, verser le sucre, le sirop et l'eau et cuire jusqu'à 120 °C (250 °F). Retirer du feu. Dans un bol, battre les œufs et ajouter le mélange de sirop en mélangeant constamment jusqu'à refroidissement. Dans un bol, amalgamer le beurre et la graisse et ajouter au mélange refroidi. Bien mélanger.

Étendre une couche de crème sur l'un des gâteaux. Déposer le deuxième gâteau et recouvrir le tout de la crème au beurre.

Soupe aux lentilles et lait de coco

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) de lentilles

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive ou de tournesol

1 oignon espagnol, émincé

3 gousses d'ail

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, haché finement

2 ml (1/2 c. à thé) de cari

2 ml (1/2 c. à thé) de coriandre

2 ml (1/2 c. à thé) de cumin

1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle

1 ml (1/4 c. à thé) de cayenne

1 l (4 tasses) de bouillon de volaille ou de légumes

1 boîte de 425 ml (14 onces) de tomates italiennes, en dés

1 boîte de lait de coco

Le jus d'une lime

Coriandre fraîche

Sel et poivre

Dans une casserole, déposer les lentilles et couvrir d'eau. Cuire 20 minutes. Égoutter les lentilles et conserver l'eau de cuisson.

Dans une autre casserole, chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon 2 minutes. Ajouter l'ail et les épices et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter les lentilles, l'eau de cuisson, le bouillon de volaille et les tomates. Laisser mijoter 20 minutes.

Ajouter le lait de coco et le jus de lime. Saler et poivrer.

Au service, parsemer de coriandre fraîche.

Sauté de bœuf à la mandarine

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 60 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

450 g (1 lb) de bifteck de surlonge ou de ronde

60 ml (1/4 tasse) de sauce soya

125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange

1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'ail

1 ml (1/4 c. à thé) de gingembre moulu

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

500 ml (2 tasses) de pois mange-tout

2 branches de céleri, coupées en tronçons

250 ml (1 tasse) de champignons, tranchés

1 poivron vert, coupé en languettes

1 boîte de mandarines, égouttées et coupées en quartiers

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs

Couper la viande en languettes.

Dans un bol, mélanger la sauce soya, le jus d'orange, le gingembre et l'ail. Verser sur la viande et laisser mariner au réfrigérateur 60 minutes.

Dans une grande poêle ou un wok, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons, les pois, les champignons et le poivron 2 minutes. Retirer les légumes et réserver.

Égoutter et assécher les languettes de bœuf et faire rissoler dans le wok bien chaud 2 minutes.

Ajouter les légumes et faire revenir 2 minutes.

Délayer la fécule de maïs dans la marinade et verser sur la viande et les légumes. Cuire 1 minute. Ajouter les quartiers de mandarine.

Servir avec des nouilles asiatiques légèrement arrosées de sauce soya.

Pain aux graines de pavot et zeste de citron

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de farine

7 ml (1 1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude

3 ml (3/4 c. à thé) de sel

180 ml (3/4 tasse) de beurre

500 ml (2 tasses) de sucre

3 œufs

180 ml (3/4 tasse) de yogourt nature

125 ml (1/2 tasse) de jus de citron

45 ml (3 c. à soupe) de zeste de citron

125 ml (1/2 tasse) de graines de pavot

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Beurrer et fariner deux moules à pain.

Dans un bol, tamiser la farine, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un grand bol, crémer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un à la fois en battant entre chaque addition. Ajouter en alternant le jus de citron, le yogourt et les ingrédients secs. Incorporer le zeste et les graines de pavot.

Verser la préparation dans les moules et cuire 50 minutes.

Laisser tiédir 15 minutes sur une grille avant de démouler.

Potage maritime

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

450 g (1 lb) de moules cuites
225 g (1/2 lb) de crevettes décortiquées
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
1 oignon, haché finement
2 pommes de terre, râpées
425 ml (1 3/4 tasse) de lait
500 ml (2 tasses) d'eau
1 gousse d'ail, hachée
80 ml (1/3 tasse) de crème 35 %
4 branches de persil, ciselées
Sel et poivre

Dans une casserole, faire fondre la moitié du beurre. Ajouter l'oignon et faire revenir 2 minutes. Ajouter les pommes de terre, le lait et l'eau. Laisser mijoter 10 minutes.

Dans une autre casserole, faire fondre le reste du beurre. Ajouter l'ail, les moules et les crevettes et cuire 1 minute.

Dans un mélangeur, mixer les légumes pour obtenir une texture lisse. Incorporer la crème, le sel et le poivre. Pulser de nouveau.

Au service, verser la préparation de légumes et partager les moules et les crevettes dans chaque plat. Décorer de persil.

Côtelettes d'agneau aux tomates

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

4 côtelettes d'agneau d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
60 ml (1/4 tasse) de farine
0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
1 ml (1/4 c. à thé) de gingembre frais, râpé
1 gousse d'ail, hachée finement
2 ml (1/2 c. à thé) de basilic, haché
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
250 ml (1 tasse) de tomates concassées
125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

Préchauffer le four à 180 °C (375 °F).

Dans un bol, mélanger la cassonade, le gingembre, l'ail et le basilic. Réserver.

Dans une grande assiette, mélanger la farine et le sel. Enfariner les côtelettes.

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les côtelettes 2 minutes de chaque côté. Retirer les côtelettes et les déposer dans un plat allant au four. Napper les côtelettes du mélange de cassonade.

Délayer la fécule de maïs dans le vin rouge. Ajouter le vinaigre balsamique et les tomates concassées. Verser sur les côtelettes.

Cuire au four 20 minutes.

Servir avec des nouilles au beurre et au persil.

Gâteau à la compote de pomme

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

180 ml (3/4 tasse) d'eau
15 ml (1 c. à soupe) de café moulu
125 ml (1/2 tasse) de mélasse
160 ml (2/3 tasse) de beurre
250 ml (1 tasse) de sucre
2 œufs, battus
15 ml (1 c. à soupe) de vanille
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de muscade râpée
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
2 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
1 pincée de sel
125 ml (1/2 t.) de café fort moulu
250 ml (1 tasse) de compote de pomme du commerce
250 ml (1 tasse) de raisins épépinés
560 ml (2 1/4 tasses) de farine
15 ml (3 c. à thé) de poudre à pâte

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Beurrer un moule carré de 20,5 cm x 20,5 cm (8 po x 8 po).

Dans une casserole, placer le café et l'eau. Faire bouillir 3 minutes. Retirer du feu et ajouter la mélasse. Laisser tiédir et réserver.

Dans un bol, crémer le beurre avec le sucre. Ajouter les œufs un à la fois en incorporant bien chaque œuf. Ajouter le sel, les épices, le café moulu, la compote de pomme, le mélange de café et mélasse et les raisins et mélanger.

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter au mélange et verser dans le moule.

Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau piqué au centre ressorte sec.

Mini pizza au saumon

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

4 pains pita

250 ml (1 tasse) de sauce à pizza du commerce

125 ml (1/2 tasse) de fromage mozzarella, tranché

250 ml (1 tasse) de saumon rose en conserve, égoutté

15 ml (1 c. à soupe) de câpres, rincés et hachés

250 ml (1 tasse) d'oignon, tranché finement

1 poivron vert, tranché finement

125 ml (1/2 tasse) de champignons, tranchés finement

Persil, thym et marjolaine, frais ou séché

Fromage parmesan au goût

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Disposer les pains pita sur une plaque allant au four. Badigeonner de sauce à pizza.

Recouvrir de tranches de fromage mozzarella. Disposer le saumon, les câpres, l'oignon, le poivron vert et les champignons sur chaque pain. Saupoudrer de persil, de thym et de marjolaine. Recouvrir de parmesan.

Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement gratiné.

Servir avec des feuilles de roquette arrosées d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Pain de viande épicé au jambon

Portion : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

750 ml (3 tasses) de jambon cuit, haché finement
125 ml (1/2 tasse) de chapelure fine
60 ml (1/4 tasse) d'oignon, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) de poivron vert, haché finement
5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
0,5 ml (1/8 c. à thé) de toutes épices
0,5 ml (1/8 c. à thé) de clous de girofle, broyés
2 œufs, légèrement battus
125 ml (1/2 tasse) de lait

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Dans un grand bol, mélanger le jambon, la chapelure, l'oignon, le poivron vert, la moutarde, les épices, le sel et le poivre. Ajouter le lait et les œufs. Amalgamer le tout.

Placer le mélange dans un moule à pain et cuire au four 40 minutes.

Démouler et servir chaud.

Servir avec des carottes sautées au miel et des haricots verts au beurre.

Tarte amandine à la rhubarbe

Portion : 8 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

750 ml (3 tasses) de rhubarbe, coupée en cubes

250 ml (1 tasse) de sucre

1 œuf

125 ml (1/2 tasse) d'amandes en poudre

60 ml (1/4 tasse) d'amandes en lamelles

Pâte sablée

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans une casserole, mettre la rhubarbe et 60 ml (1/4 tasse) de sucre et laisser dégorger 2 heures.

Étendre la pâte et la déposer dans une assiette à tarte. Mettre au congélateur pendant 30 minutes.

Dans un bol, battre l'œuf et le sucre à la fourchette. Ajouter les amandes en poudre.

Égoutter la rhubarbe et déposer les cubes dans la croûte partiellement congelée. Recouvrir du mélange d'œuf. Parsemer d'amandes en lamelles.

Cuire au four 10 minutes à 200 °C (400 °F) et poursuivre la cuisson à 180 °C (375 °F) 30 minutes.