

ARHQL

Association des retraités
d'Hydro-Québec Laurentides

LES MEMBRES DE L'ARHQL VOUS PRÉSENTENT

**LES RECETTES PRÉFÉRÉES
DE LA SAINT-VALENTIN**



TABLES DES MATIÈRES :

AVOCATS FARCIS AUX CREVETTES.

BRUSCHETTA AUX BRIE FONDANT

BURRATA AUX TOMATES ITALIENNES

CUPCAKES AUX CHOCOLAT ET GLACAGE AUX FRAISES CONGELÉES

FETTUCINIS À LA VALENTINE

FONDANT AU CHOCOLAT

GATEAUX AU CHOCOLAT, MOUSSE AUX FRAISES ET COULIS

GATEAUX AUX ÉPICES ET AU MIEL

GATEAUX AUX POMMES

GATEAUX PUDDING AUX CHOCOLAT

GATEAUX SUCRE À LA CRÈME POUR LA SAINT VALENTIN

HAMBERGER SPÉCIAL

LASAGNE ROULÉ À LA RICOTTA, ROQUETTE ET SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES

MI-CUIT

PÉTONCLES SAITÉS AU BEURRE

PLANCHE DE TARTARE DE SAUMÉ

POIRES POCHÉES

RELISH DE CANNEBERGES

SALADE DE POIRES ET FROMAGE BLEU

SALADE DE RADICCHIO ET PRUNEAUX

SALADE TIÈDE DE CUISSSES DE CANARD CONFITES.

SAUCE AUX ARACHIDES

SUCRE À LA CRÈME

SUCRE À LA CRÈME DE GRAND-MÈRE

AVOCAT FARCI AUX CREVETTES

Ingrédients:

- 10 oz de crevettes cuites coupées en morceaux
- 1/4 de poivron rouge coupés en dés
- 1/2 branche de céleri coupée en dés
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette ciselée (ou un oignon vert)
- 60 ml (4 c. à soupe) de mayonnaise
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cari en poudre
- Sel et poivre du moulin
- Jus de citron

Instructions:

Déposer les crevettes dans un bol.

Ajouter le poivron rouge, le céleri, la ciboulette (ou oignon vert), la mayonnaise, le cari, le sel et poivre.

Mélanger délicatement.

Mettre cette préparation au réfrigérateur au moins 1 heure avant de déguster pour que les saveurs se mélangent bien.

Au moment de servir, couper les avocats en deux et retirer le noyau.

À l'aide d'une cuillère, évier les avocats.

Couper la chair des avocats en cubes.

Dans un bol, déposer les cubes d'avocat et arroser d'un peu de jus de citron.

Incorporer la préparation de crevettes au mélange d'avocat.

Mélanger délicatement.

Farcir la peau des avocats avec le mélange d'avocat et de crevettes ou servir dans un bol.

Servir bien froid en guise d'entrée

DÉLICIEUX !!!

BON APPÉTIT !!!

Proposé par Madame Nicole Lefebvre



Bruschetta au brie fondant



- **Ingrédients**

- **CROÛTONS**

- 4 tranches de pains de campagne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail entière
- 4 tranches de fromage brie

-

- **BRUSCHETTA**

- 3 tomates, lavées et épépinées
- 1/4 tasse de basilic frais, ciselé
- 2 c. à soupe de persil, ciselé
- 2 c. à thé d'ail haché finement
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- Quelques olives Kalamata dénoyautées coupées en 2
- Sel et poivre

- **Préparation**

-

- **Préchauffer le four à 400°F (200°C).**
- **Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive et les faire dorer au four.**
- **Une fois le pain grillé, frotter la gousse d'ail pour bien les parfumer.**
- **Ajouter le fromage brie sur les croûtons grillés et enfourner pour 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Mettre de côté.**
- **Couper les tomates en dés et les déposer dans un bol.**
- **Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.**
- **Assaisonner**
- **Servir sur les croûtons de brie fondant encore chaud.**

Proposée par Madame Claire Dugas



Burrata aux tomates italiennes *(belle recette d'entrée estivale)*

Ingrédients pour 4 personnes

1 burrata fraîche

Pain baguette

Pour les tomates italiennes

6 grosses tomates italiennes

1 c. à soupe d'huile d'olive

½ c. à thé de sirop d'érable

1 bouquet de basilic au goût, émincé

Sel et Poivre du moulin

Préparation

Couper les tomates en deux et évidez-les

Mettez-les face coupée sur une plaque allant au four à 350 F pour 30 minutes.

Sortez-les du four, mettre dans un bol, enlever le surplus d'eau et la pelure et coupez-les en morceaux et laisser reposer pour prendre la température pièce.

Ajoutez l'huile d'olive, le sirop d'érable, sel et poivre et le basilic haché. Bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement et ajouter au besoin

Pendant ce temps, faite des tranches de baguette de pain, badigeonnez-les d'huile d'olive et enfourner à 350 F pour 8 minutes, retirer et laisser reposer. Elles ne doivent pas être complètement secs.

Avant de servir, retirez la burrata de son emballage puis essuyer sur du papier absorbant. Mettre les tomates italiennes dans un bol de service et placer la burrata au centre et laisser reposer de 30 à 45 minutes.

L'idée est de ne pas déguster ce plat froid, on sentirait moins les saveurs.

Prendre un crouton de pain, mettre un peu de tomates dessus et un morceau de burrata.

Note : On peut mettre un filet de vinaigre balsamique sur la burrata avant de servir.

Bon appétit !!!

Proposé par Monsieur Pierre Lachapelle



CUPCAKES AU CHOCOLAT ET GLAÇAGE AU FRAISES
SURGELÉS
Garniture 12 portions

Ingrédients:

1 tasse de fraises surgelées
1 tasse de beurre non salé à température ambiante
4 tasses de sucre en poudre
3 c. à table de lait
1 pincée de sel
baies fraîches pour garnir

Étape 1

Mettre les fraises surgelées dans un robot , réduire en purée , et mettre de côté

Étape 2

Mettre le beurre dans un grand bol , mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse , ajouter la moitié du sucre en poudre , ajouter le lait , et le sel , et mélanger , verser le reste du sucre en poudre jusqu'à consistance homogène, verser la purée de fraises .

Étape 3

Étendre sur les cupcakes de votre choix .

Proposé par Madame Monique et Monsieur Yves Pilon



Recette pour la St-Valentin
FETTUCCINIS À LA VALENTINE (très facile)

Ingrédients :

Pâte fettuccini pour 2 personnes (environ 4 onces)
1 poitrine de poulet désossée sans peau coupée en deux
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigrette à l'italienne
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
4 onces de champignons coupé en 4
1 boîte de tomate (400 ml) coupé en dés
2 onces de fromage à la crème
2 c. à soupe de basilic frais haché
2 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé

Préparation :

- Faire cuire les pâtes al dente
- Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire légèrement dorer le poulet (environ 5 minutes par face)
- Verser la vinaigrette italienne et le vinaigre balsamique sur le poulet puis ajouter les champignons.
- Cuire à couvert jusqu'à ce que la chair du poulet ait perdu sa teinte rosé (important de bien cuire le poulet).
- Retirer le poulet de la poêle pour le couper en lanières.

Incorporer aux champignons les tomates, le fromage à la crème et le basilic et porter à ébullition à feu moyen-doux. Remuer pour faire fondre le fromage et ajouter les lanières de poulet ainsi que les fettuccini et mélanger. Saupoudrer de parmesan et servir!

Proposée par madame Madeleine Lupari



FONDANT AU CHOCOLAT

1/3 tasse de chocolat noir haché, divisé
3 c. à soupe de beurre
1/4 tasse de sucre
1 oeuf
3 c. à soupe de farine tout usage

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 325 degrés placer la grille au centre du four.
- Hacher grossièrement le chocolat et en réserver 2 cuil. à soupe.
- Dans un bol moyen allant au four micro-ondes, faire fondre le chocolat et le beurre 1 minute en remuant après 30 secondes.
- Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Incorporer l'oeuf en fouettant
- Ajouter la farine et fouetter légèrement

Repartir le mélange dans 2 ramequins. Ajouter 1 cuil à soupe de chocolat haché au centre de chaque ramequin et l'enfoncer légèrement dans la pâte.

Déposer sur une plaque de cuisson et cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les rebords du gâteau soient fermes et le centre encore coulant.

Laisser tiédir quelques minutes avant de servir.

Cette recette est meilleure préparée à la dernière minute.

Proposé par Madame Jacqueline St-Pierre



GATEAU AU CHOCOLAT, MOUSSE AUX FRAISES ET COULIS **(simple, facile et délicieux, en un bol)**

Préchauffer le four à 375F.

Graisser et enfariner 2 moules de 9 pouces. (si vous utilisez seulement un des deux gâteaux, le deuxième se congèle très bien pour une autre occasion.)

Mettre dans un grand bol:

1 1/2 tasse sucre
1 3/4 farine tout usage
1/2 tasse de cacao
1 1/2 c à thé poudre à pâte
1 c. à thé soda à pâte
1/4 c. à thé sel
1/2 tasse beurre (température pièce)
2 œufs
1 1/4 tasse lait
1 c. à thé vanille

Mélanger et battre 2 minutes, à vitesse moyenne (mixette), en raclant souvent les bords.

Répartir dans les 2 moules.

Cuire 35 à 40 min. (ou jusqu'à cure-dent propre).

Laisser refroidir 10 min. dans les moules sur une grille et démouler.

MOUSSE AUX FRAISES:

225 grammes de fraises (fraîches ou congelées, si congelées, bien les égoutter)

1 sachet de gélatine sans saveur
1 tasse de crème à 35%
4 c. à table de sucre

Préparation :

Réduire la moitié des fraises en purée (ou plus si on le désire ou en garder quelques tranches pour garnir)

Faire gonfler la gélatine dans un peu d'eau froide et la faire fondre quelques secondes au micro-ondes

Fouetter la crème jusqu'à formation de pics

Mélanger la purée de fraises, le sucre et la gélatine
Incorporer délicatement la crème fouettée

Réfrigérer 1 heure minimum

COULIS DE FRAISES

100 grammes de fraises surgelées ou fraîches

2 à 3 c. à soupe de sucre

1/2 c. à thé jus citron

Passer le tout au mélangeur

Servir sur une tranche de gâteau au chocolat, la mousse aux fraises et arroser d'un filet de coulis de fraises.(quelques tranches de fraises si désiré)

BON APPETIT !!!

PROPOSÉ PAR MADAME LUCIE GENDRON



GÂTEAU AUX ÉPICES ET AU MIEL

1/2 tasse de margarine
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de miel pure liquide
1 oeuf
2 tasses de farine à pâtisserie
1 cuillère à thé de poudre à pâte
1/4 cuillère à thé de soda à pâte et de sel
1/2 cuillère à thé de cannelle
1/4 cuillère à thé de clous de girofle moulu et de gingembre
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de noix hachées

Battre en crème légère la margarine et le sucre
Ajouté miel et œuf ; battre 1 minute

Tamiser les ingrédients secs ensemble, ajouté au mélange
crémeux en alternant avec l'eau
Bien mélanger; ajoutez les noix.

Mettre dans 2 moules graissés

Cuire à 350 degré F. environ 50 min. Refroidir 5 minutes

Démouler refroidir complètement

Proposé par Monsieur Mario Jobo



Voici le dessert très en demande à chaque anniversaire des enfants et petits-enfants. Chez les Breault, on rajoute sirop d'érable de la Sucrierie des Aïeux et crème champêtre !



GÂTEAU AUX POMMES



Ingrédients :

2 tasses de farine

2 tasses de sucre

1 c. à thé de bicarbonate de soude

3 c. à thé de poudre à pâte

2 c. à thé de cannelle

1 c. à thé de sel

4 œufs légèrement battus

2 c. à thé de vanille

½ tasse de margarine fondue

6 tasses de pommes coupées en petits morceaux

Préparation :

Tamiser tous les ingrédients secs.

Faire un trou au centre des ingrédients secs.

Jeter les œufs, margarine et vanille dans le trou.

Mélanger doucement. Ajouter les pommes et mélanger le tout.

Cuire à 180° C (350 F) environ 35 minutes.

Glaçage :

Fromage Philadelphia, 250 grammes

2 ½ tasses de sucre à glacer

Vanille

Bon appétit!



Proposée par Madame Denise Brault



GÂTEAU POUNDING AU CHOCOLAT

Ingrédients :

1 tasse de farine
¾ de tasse de sucre
¼ de poudre de cacao non sucré + ¼ t (60 ml)
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
½ tasse de lait
½ tasse de compote de pomme lisse
1 c. à thé de vanille
1¾ de tasses d'eau chaude
¾ de tasses de cassonade tassée

Préparation :

Préchauffé le four à 350 °F (180 °C)

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, ¼ t (60 ml) de la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le lait, la compote de pommes et la vanille et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Verser la pâte dans un moule carré de 8 po (20 cm) de côté, légèrement beurré.

Dans un petit bol, mélanger l'eau chaude, la cassonade et le reste de la poudre de cacao. Verser ce mélange sur la pâte à gâteau. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 45 minutes.

Servir chaud.

Proposée par madame Madeleine Lupari



GÂTEAU SUCRE À LA CRÈME

- A) 1/2 tasse huile
2 œufs
2 tasses de cassonade
- B) 2 tasses de farine
2 c.soupe de poudre a pâte
- C) 1 tasse de lait

Mélanger A au batteur et ajouter B en alternance avec C

Cuire au four 350 F environ 30 minutes

Donne 2 gâteaux de 7''

Glacage: 2 Tasses cassonade
1/2 tasse lait
1 Tasse de beurre

Bouillir 5 minutes et ajouter 2 tasses de sucre à glacer

Battre au batteur et couler sur le gâteau

Proposé par Madame Sylvie Melançon et Monsieur Gilles Massé



RECETTE HAMBERGER SPÉCIAL

Style Bœuf de grâce

Ingrédients

Minimum ¼ de livre de bœuf haché maigre pour 1 Hamburger

Épice à steak Style Montréal Épice à steak

Sauce BBQ Diana

Bacon Bite

Fromage blanc Swiss

Oignon Blanc

1 œuf

Tous les ingrédients sont au goût de la personne

Première étape

Couper en petit morceaux l'oignon blanc

Couper le Fromage Swiss en lanière

Seconde étape

Déposer dans un cul de poule :

Le steak Haché pour tous les hamburgers

Ajouter les épices à steak, sauce Diana, les morceaux d'oignon, bacon bite et un œuf frais

Mélanger le tout pour qu'il soit le plus homogène possible

Troisième étape

Confection des boulettes

Prendre environ $\frac{1}{4}$ le livre de viande

Séparer en deux, faire une première boulette plate (le plus rond possible et plate pour la cuisson). Ajouter les lanières de fromage Swiss au centre de celle-ci

Prendre la seconde $\frac{1}{2}$ aplatir sur la première boulette par-dessus le fromage et sceller le contour pour empêcher le fromage de couler.

Quatrième étape

Cuisson Cuire sur BBQ comme n'importe quel Hamburger

Cinquième étape

SAVOURER

Proposé par Monsieur Normand Forget



LASAGNE ROULÉE À LA RICOTTA, À LA ROQUETTE ET SAUCE TOMATES ET LÉGUMES

INGRÉDIENTS

SAUCE

1. 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
2. 1 sac de 600 g de légumes surgelés pour lasagne
3. 3 tiges de thym effeuillées
4. 2 gousses d'ail, hachées
5. 1 conserve de 796 ml (28 oz) de tomates broyées
6. 2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
7. 5 ml (1 c. à thé) de poivre
8. 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
9. 10 feuilles de basilic frais ciselées

LASAGNE

1. 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de ricotta (environ 200 g)
2. $\frac{1}{2}$ citron, zesté
3. Au goût, sel et poivre
4. 1 contenant de 142 g de jeune roquette
5. 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
6. 8 pâtes à lasagne cuites et égouttées
7. 310 ml (1 $\frac{1}{4}$ tasse) de mozzarella râpée (environ 150 g)

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile et y faire suer à feu moyen les légumes, le thym et l'ail, pendant 5 minutes.
3. Ajouter les tomates, le sel, le poivre, le sucre et laisser mijoter environ 15 minutes.
4. Ajouter le basilic et verser la sauce dans un plat à lasagne.
5. Dans un bol, mélanger la ricotta, le zeste de citron, puis saler et poivrer. Réserver.
6. Dans une poêle chaude, faire tomber rapidement la roquette dans le beurre et réserver.
7. Étaler les pâtes sur une surface de travail. Tartiner de ricotta et terminer avec la roquette.
8. Rouler les pâtes et les déposer sur la sauce.
9. Parsemer de fromage et cuire au four pendant 15 minutes.

Bon appétit !!!

Proposé par Monsieur Marc Charron



MI-CUIT

Ingrédients

5 œufs
250g sucre
150g beurre non salé
250g chocolat noir ou mi- noir non sucré râpé
155g farine blanche
30ml poudre de cacao
Pam

1-Au bain-marie, battre les œufs jusqu'à blanchiment en y incorporant le sucre.

2-Ajouter le beurre et chocolat râpé en fouettant au malaxeur à bas niveau.

3-Ajouter la farine et la poudre de chocolat en continuant de mélanger.

4-Verser le mélange dans 10 ramequins de 125ml enduit de Pam

5-Réfrigérer ou surgeler.

Cuisson

Passer au four à 400F pendant 12 minutes.

Si surgelé, cuire au four 14 minutes.

Renverser et servir chaud.

Peut être préparé à l'avance et conservé une semaine au frigo

Proposé par Madame Nicole Sansterre



***Voici un dessert très simple et tout simplement délicieux
Les sceptiques seront ravis du résultat***

MOUSSE AU CHOCOLAT

500 g de tofu **soyeux**

1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré fondues (micro-ondes puissance maximum environ 1 minute)

Vanille au goût (facultatif)

Préparation

- Égouttez le tofu **soyeux**
- Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mélanger à haute vitesse le tofu et le chocolat fondu jusqu'à l'obtention d'une belle texture bien lisse
- Ajoutez la vanille si désiré

Versez la mousse dans de petits ramequins et réfrigérez au moins 1 heure

Décorez de petits fruits ou noix de coco, etc ..(laissez aller votre imagination)

Bon appétit !!!

Proposé par Monsieur Jean Charbonneau



PÉTONCLES SAUTÉS AU BEURRE

Ingrédients :

1 lb. de pétoncles surgelés
2. c. à table de beurre fondu
Farine salée
¼ de tasse de beurre
1 jus de citron
Persil haché

Préparation :

- ✓ **Décongeler les pétoncles**
- ✓ **Les cuire à l'eau bouillante 5 minutes**
- ✓ **Égouttez, asséchez, et passez dans le beurre fondu puis dans la farine**
- ✓ **Faire cuire le beurre jusqu'à couleur noisette, faites-y revenir les pétoncles**
- ✓ **Arrosez de jus de citron**
- ✓ **Saupoudrer de persil haché**

Servez immédiatement sur une assiette chaude.

Proposé par Madame Gaétane Dolci



ENTRÉE DE BOURGOT

Beurre à L'ail, Fromage fort à votre choix (Bleu) et gratinée avec Mozzarella, parsemer de persil. Au Four 325 F pour 10 minutes.

PLANCHE DE TARTARE DE SAUMON

Ingrédients:

675 g (1 1/2 lb) de Saumon frais

20 ml (4 c. à thé) d'échalote française haché finement

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

15 ml (1 c. à soupe) d'eau

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette ciselée

20 ml (4 c. à thé) de jus de citron

15 ml (1 c. à soupe) de persil plat ciselée finement

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne

15 ml (1 c. à soupe) de câpres hachées

5 ml (1 c. à thé) de sauce Tabasco, ou au goût

Ajouté un cornichon en petit morceaux

30 ml (2 c. à soupe) mayonnaise épicée

Préparation:

1. Remplir un bol de glaçons aux tiers. Déposer un deuxième bol par dessus.

Cela permettra de conserver le poisson (Saumon) bien au froid pendant la préparation du Tartare.

2. Sur un plan de travail, à l'aide d'un couteau, couper le saumon en petit dés et placer dans un bol refroidir au fur et à mesure. Réserver au réfrigérateur.

3. Dans un petit bol, mélanger les échalotes. le vinaigre et l'eau, laisser macérer 5 minutes .

Égoutter les échalotes et jeter le liquide.

4. Ajouter les échalotes et le reste des ingrédients au saumon. Saler, poivrer et bien mélanger.

5. Servir aussitôt avec une salade verte, des croûtons ou des croustilles nature, au choix.

Titre : Poires pochés

Source : Andrée Vermette



Ingrédients

8 poires Rochas

½ tasse de sucre

½ tasse ou plus de la boisson alcoolisée de votre choix Soit du Vin rouge, donnera des poires rosées etc. du brandy, de l'Hydromel liquoreux de la marque Médiéval donnera des poires couleur miel, du porto elles seront plus foncées.

Préparation

Peler avec un économe partiellement la poire, de haut en bas en laissant des espaces ...

Couper la base afin de permettre de l'asseoir pour la présentation etc...

Déposer les poires dans une casserole, couvrir d'eau, mettre couvercle, porter à ébullition, retirer du feu, le tour est joué.

Servir avec biscuits dentelle et coulis de chocolat ou autre, à votre goût.

Tout simplement avec le sirop, c'est délicieux aussi!

Bon appétit!

Nb : Peut se faire à l'avance, mettre dans un pot Masson ou autre, garder au réfrigérateur.



RELISH DE CANNEBERGES

- 2 tasses de canneberges fraîches
- 1 tasse de pommes pelées et épépinées
- 1 orange coupée en quartiers
- 1 citron épépiné
- 1 tasse de sucre granulé

Passez les 4 premiers ingrédients au robot culinaire.

Ajoutez le sucre, remuez, réfrigérez 1 nuit.

Donne 3 tasses.

Délicieux avec poulet, dinde, porc, pâté etc. Et surtout très facile à faire.

Bon appétit !!!

Proposé par Madame Nicole et Monsieur Gérard Paré



SALADE DE POIRES ET FROMAGE BLEU

Laitue (fond d'une assiette)
Poire coupée en 4
Chair d'avocat coupé en 4
Fromage bleu à parsemer
Noix grenoble légèrement grillés
Poivre noir

VINAIGRETTE :

1/4 de tasse d'huile d'olive
1/2 c. à thé de thym
1/2 c. à thé de cumin
Sel

Faire des assiettes individuelles en ajustant le nombre de morceaux de poire et d'avocat. Saupoudrer de fromage et de noix. Verser la vinaigrette.

Proposé par Madame Françoise Matte

BON APPÉTIT !!!



SALADE INOUBLIABLE!

Vinaigrette à la moutarde :

2 c. table vinaigre de vin rouge

2 c. table d'huile d'olive

4 c. thé de moutarde à l'ancienne

¼ c. thé de sel

¼ c. thé de poivre noir du moulin

1 pincée de sucre

Dans un bol avec un fouet, bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à homogénéité.

Salade :

2 radicchios déchiquetés

4 tasses de petites feuilles de roquette légèrement tassées

½ oignon rouge coupé en quartiers fins

1 poire coupée en quartiers fins

15 pruneaux coupés en deux

¾ tasse de pacanes grillées hachées

3 c. table de ciboulette fraîche, hachée

4 onces de fromage de chèvre, crémeux, émietté (environ 1 tasse)

Dans un grand bol y déposer tous les ingrédients de la salade et ajouter la vinaigrette au goût et bien mélanger. Servir

Proposé par Monsieur Alain Joly



SALADE TIÈDE DE CUISSSES DE CANARD CONFITES ET POMMES CARAMÉLISÉES



Ingrédients :

- 2 cuisses de canard confites
- ½ c. à thé (2 ml) de moutarde de Dijon
- 3 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 1 échalote française, hachée finement (facultatif)
- 1 pomme golden, gala, délicieuse ou Granny Smith, pelée, coupée en tranches
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre ou de graisse de canard
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre brut, de cassonade, de miel ou de sirop d'érable
- 4 à 6 tasses (1 à 1 ½ l) de laitues mélange printanier, lavées, essorées
- Sel, poivre du moulin

- ✓ Préchauffer le four a 180 oC (350 oF)
- ✓ Déposer les cuisses sur une plaque, les réchauffer à couvert environ 20 minutes environ. Au moment de servir, griller sous le gril 3 à 4 minutes pour une peau croustillante.
- ✓ Dans un bol, mélanger la moutarde, le vinaigre, l'huile, l'échalote, le sel et le poivre. Réserver.
- ✓ Dans une poêle, à feu moyen / élevé, dorer les morceaux de pomme dans le beurre environ 2 minutes. Soudoyer de sucre, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que caramélisé. Retourner les pommes, caraméliser l'autre face. Il faut compter environ 8 à 10 minutes de cuisson. Retirer les pommes de la poêle.
- ✓ Déglacer la poêle avec la vinaigrette, verser sur la salade.
- ✓ Servir la salade dans 2 assiettes creuses, déposer une cuisse de canard sur la salade, répartir les pommes sur chaque portion et servir sans attendre.

NOTE : On pourra ajouter une petite touche de vinaigre balsamique âgé ou une réduction vinaigre balsamique

Proposé par Monsieur Pierre Perreault



MA RECETTE DE SAUCE AUX ARACHIDES

INGRÉDIENTS

½ tasse d'eau
2 c. à table de vinaigre blanc
1 c. à table de sucre
1 c. à table comble de sauce hoisin
2 c. à table comble de beurre d'arachide
½ c. à thé de sauce sambal oelek
1 c. à thé de fécule de maïs délayée dans 1 c. à table d'eau, pour épaissir la sauce au besoin

PRÉPARATION

- 1- Mélanger l'eau, le vinaigre, le sucre et la sauce hoisin. Porter à ébullition.
 - 2- Ajouter le beurre d'arachide et la sauce sambal oelek. Mélanger et lier avec la fécule de maïs.
- Accompagne très bien les dumplings ou les rouleaux printaniers

Proposé par Monsieur Benjamin Ouellet



SUCRE A LA CREME SPECIAL

INGRÉDIENTS

- 4 tasses de cassonade
- 2 tasses de sirop de maïs
- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 boîte de lait carnation (370 ml) régulier

PREPARATION

- Mettre tous les ingrédients sauf le lait carnation dans un chaudron à fond épais. Faire bouillir 8 minutes à feu moyen. Mettre de l'eau froide dans le fond de l'évier à peu près 2 pouces d'eau froide.
- Mettre le chaudron dans l'eau et refroidir pas plus de 2 minutes et ajouter 1 grosse boîte de lait carnation et enlever le chaudron dans l'eau et brasser avec une bonne cuillère de bois pour bien mêler le lait carnation. Refroidir dans des pots.

COMMENTAIRE DU CUISINER

Rendement: 3 petits pots ~~masson~~

Proposé par Madame Josette Yvon



VOICI LA RECETTE DE SUCRE À LA CRÈME DE MA GRAND-MÈRE

**4 tasses de cassonade
500 ml. de crème 35% (1demiard)**

Faire fondre lentement

**Laissez mijoter jusqu'à la température soft ball sur
votre thermomètre plus une petite ligne.**

Ajoutez du beurre gros comme un jaune d'oeuf.

Laissez refroidir 5 à 10 minutes.

**Ajoutez des noix au goût et brassez jusqu'à ce que le
sucre fasse des plis après le tournant de la cuillère.**

Videz dans un moule carré qui a été beurré au préalable.

Laissez refroidir et coupez.

Délicioso. Bonne chance !!!

Proposé par Monsieur Jeannot D'Auteuil

