

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec

Pétoncles grillées et son concassé de tomates, sur lit de risotto

Concassé de tomates fraîches

4 tomates

1 c. à soupe du Mélange du Jardin

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de vinaigre balsamique

1 gousse d'ail

Sel et poivre du moulin

Faire chauffer une grande casserole d'eau. Retirer les pédoncules des tomates et les inciser en croix sur le dessus. Plonger les tomates dans la casserole d'eau bouillante quelques secondes afin que leur peau se détache facilement. Rafraîchir immédiatement dans un grand saladier d'eau froide. Eplucher les tomates, les couper en deux puis les épépiner avant de les concasser. Eplucher et dégermer la gousse d'ail et la presser. Ajouter aux tomates, l'ail et le Mélange du Jardin. Incorporer l'huile, le vinaigre, le sel et poivre. Couvrir et réserver au réfrigérateur 2 heures.

Risotto à la ciboulette

1 c. à soupe de beurre

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 tasse de riz Arborio

4 tasses de bouillon de poulet

2 échalotes hachées finement

1 branche de céleri coupé en petits morceaux

8 feuilles de sauge

2 branches de romarin

4 c. à soupe de crème fraîche épaisse

4 c. à soupe de Parmesan râpé

1 bouquet de ciboulette fraîche

Dans une poêle, faire revenir, à feu doux, les échalotes et le céleri dans l'huile et le beurre, pendant 5 min. Ajoutez alors le riz et bien mélanger. Verser ensuite une louche de bouillon de volaille chaud, en remuant le riz en même temps. Laisser le riz absorber le bouillon, puis ajouter les herbes hachées et remuer. Poursuivre, louche après louche, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon, puis arrêter la cuisson (le riz doit être « al dente »). Ciseler la ciboulette dans le risotto et mélanger. Ajouter alors le parmesan et la crème fraîche. Poivrer au goût et mélanger le tout avant de servir.

Asperges à la vapeur

Laver et parer les asperges, cuire 10 minutes à la vapeur. Saler et poivrer avant de servir.

Pétoncles grillés

Délicieux pétoncles! Prévoir 3 ou 4 par personne. Il est préférable de les acheter gros, même s'ils sont plus chers. On peut en trouver de très bonne qualité, même congelés. Ce qui est important, c'est la cuisson : Le pétoncle doit absolument rester translucide au cœur, sinon il deviendra dur. Retirer le petit muscle dur qui maintient le mollusque à sa coquille puis déposer les pétoncles dans un bol, saler et poivrer généreusement. Éponger avant de cuire pour retirer l'excédent d'eau, sinon ils vont bouillir au lieu de griller. Dans une poêle très chaude, déposer les pétoncles. Cuire environ 30 secondes de chaque côté. Retirer du feu, et monter l'assiette : Déposer le risotto, ajouter les pétoncles sur le dessus et garnir du concassé de tomates et des asperges.

Note : Afin de ne pas avoir trop de mélanges d'épices dans l'assiette, nous avons mis l'accent sur le concassé de tomates assaisonné avec le Mélange du Jardin.