

6 bonnes raisons de recevoir ... De l'entrée au dessert!

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec

Recettes de Marie Michèle pour les fêtes

Menu

Bouchées

Vol-au-vent aux crevettes
Verrine de poivrons grillés
Poulet sur canapé au sésame

Repas principal

Potage aux carottes et à l'érable
Salade de poires grillées, fromage bleu et noix de pin
Côtelettes d'agneau et sa croûte d'épices
(garniture de pommes de terre sautées et haricots verts)

Ou

Pétoncles grillés et son concassé de tomates sur lit
de risotto (garniture d'asperges vapeur)

Dessert

Brie fondant aux fruits et cidre de glace



Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Verrine de poivrons grillés

1 gros poivron rouge

1 gros poivron vert

1 gros poivron jaune

1 gros poivron orange

Couper les poivrons en deux et jeter les graines. Griller au four, la pelure vers le haut, jusqu'à ce qu'elle soit calcinée.

Laisser refroidir puis enlever la peau.

Couper les poivrons grillés en morceaux et les mettre dans un bol. Ajouter la vinaigrette suivante :

¼ tasse d'huile d'olive

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de sauce tamari

1 c. à thé du Mélange Ensoleillé

Sel et poivre du moulin

Mélanger le tout et garder mariné pendant au moins 2 heures (peut être fait la veille).

Remplir les verrines et garnir d'un croûton de pain grillé au four.*

**Croûtons de pain grillé : Couper des tranches minces et en diagonale dans une baguette de pain, badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer et enfourner 10 – 12 minutes (à surveiller) jusqu'à ce qu'elles soient dorées.*

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Poulet sur canapé au sésame

Avec un emporte pièce rond (de la grosseur d'un 2\$), découper des formes dans des tranches de pain blanc. Déposer sur une assiette et laisser sécher à l'air ambiant jusqu'au lendemain.

Le lendemain, frire les rondelles de pain jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées, dans un peu d'huile de canola. Attention, elles brûlent facilement, surveiller rigoureusement. Déposer le pain sur du papier essuie-tout, pour enlever l'excédent de gras. Réserver.

Pour le poulet :

Mariner pendant 4 heures, 4 poitrines découpées en cubes dans la préparation suivante :

¼ tasse d'huile

3 c. à soupe de sauce soya

2 gousses d'ail écrasées

¼ tasse de jus d'orange

2 c. à soupe de gingembre haché finement

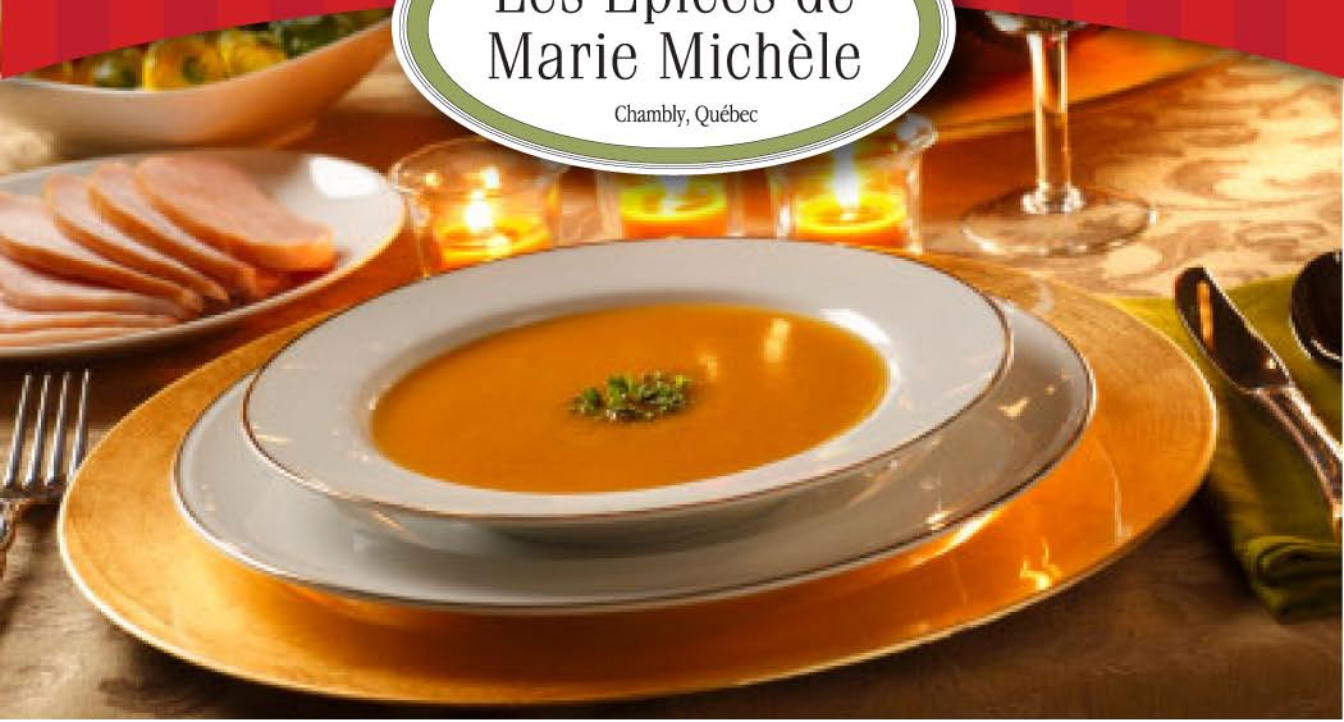
2 c. à soupe de miel ou sirop d'érable

1 c. à soupe du Mélange du Boucher

A la dernière minute, sauter le poulet dans une poêle jusqu'à cuisson complète. Pendant ce temps, beurrer légèrement les rondelles de pain, et saupoudrer de graines de sésame grillées. Déposer sur un plat à service. Lorsque le poulet est cuit, déposer le cube de poulet sur le pain et maintenir avec un cure-dent. Servir chaud.

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Potage aux carottes et à l'érable

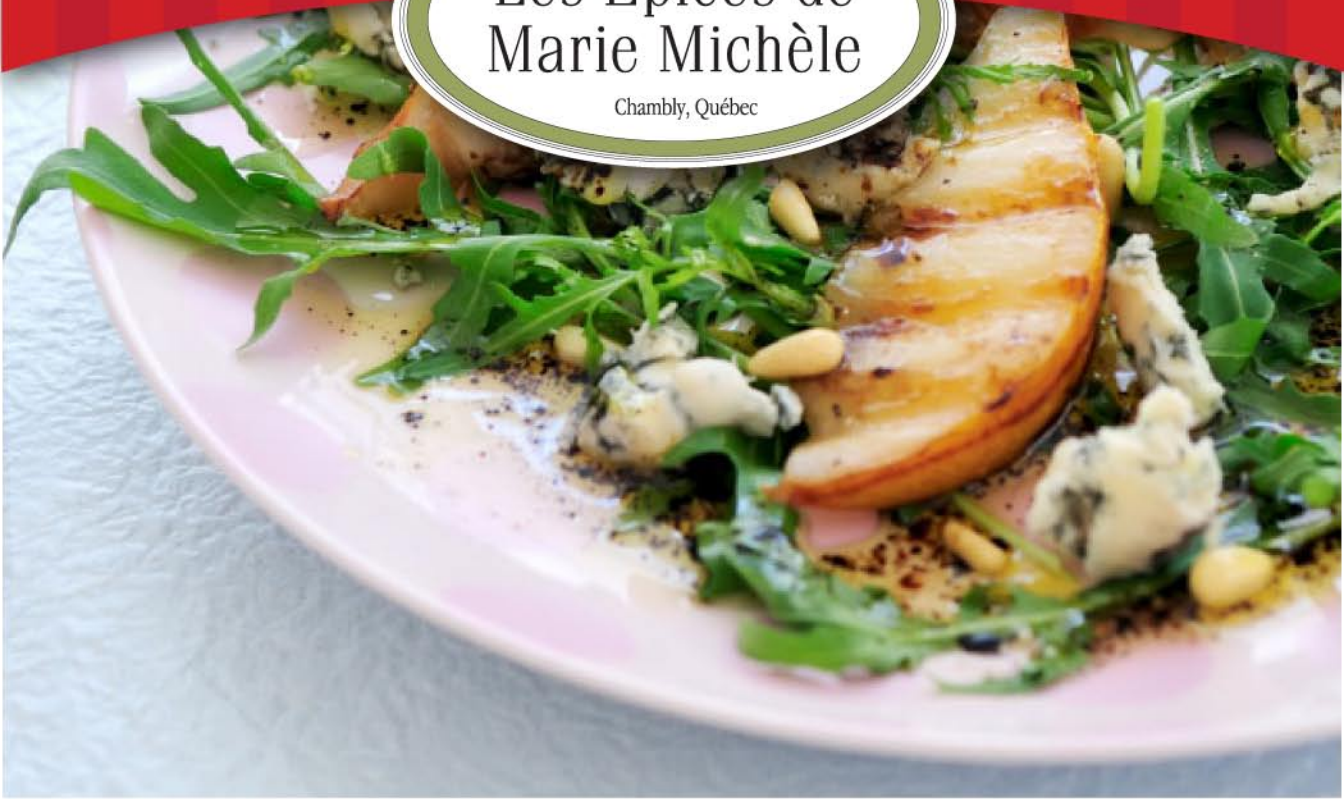
- 3 lbs de carottes pelées et coupées en rondelles
- 2 oignons jaunes coupés en cubes
- 2 c. à soupe du Mélange Ensoleillé
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 4 à 5 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème champêtre 15%
- Sel et poivre

Dans un grand chaudron, mélanger les carottes, les oignons, les épices, le sirop d'érable et l'huile d'olive. Saler et poivrer au goût. Déposer les légumes sur une grande plaque de cuisson et cuire au milieu du four pendant 40 minutes à 350°F, en mélangeant 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Puis les remettre dans le chaudron, verser le bouillon, porter à ébullition et continuer la cuisson 20 minutes ou plus, jusqu'à ce que les carottes soient très tendres.

Avec un mélangeur à main ou dans un mélangeur sur pied, réduire en purée en ajoutant la dernière tasse de bouillon au besoin jusqu'à consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement, ajouter la crème avant de servir.

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Salade de poires grillées, fromage bleu et noix de pin

Roquette ou laitues mesclun

Fromage bleu au choix (il y en a de très bons faits au Québec)

Poires grillées

Noix de pin grillées

Poivre du moulin

Vinaigrette (pour 2 personnes) :

¼ tasse d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre de Xérès

1 c. à thé du Mélange à l'Ancienne

Augmenter la quantité selon le nombre de convive.

Pour la présentation : dresser dans des assiettes individuelles et présenter à chaque convive.

Disposer la salade sur l'assiette, ajouter les poires grillées, le fromage bleu, les noix de pin grillées et arroser avec la vinaigrette. Poivrer avant de servir.

Pour griller les poires : couper en tranches d'environ ¼ de pouce, griller dans une poêle striée avec un peu de beurre.

Pour griller les noix de pin : les étendre sur une tôle et griller au four quelques minutes à 350°F pendant 5 minutes ou plus jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Côtelettes d'Agneau et sa croûte d'épices

Garniture de pommes de terre sautées et haricots verts

Pour 4 personnes

4 carrés d'agneau de 3 côtes chacun

½ tasse du Mélange d'Ailleurs

¼ tasse de chapelure

1 gousse d'ail hachée

Le zeste d'un citron et son jus

Sel et poivre

+ 1 c. à soupe de grains de poivres noirs entiers

¼ tasse d'huile d'olive

Persil frais haché

Préchauffer le four à 400°F.

Mélanger dans un saladier : les épices, les grains de poivre entiers, la chapelure, le zeste et la moitié du jus de citron, l'ail, 2 c à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre.

Dans une poêle qui va au four, chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire brunir les carrés d'agneaux de tous côtés pendant 3 minutes. Saler et poivrer. Enduire le dos de l'agneau avec la croûte d'épices. Poser les carrés sur une plaque, et rôtir pendant 18 minutes. Retirer les pièces d'agneau du four et les envelopper de papier d'aluminium. Laisser reposer 10 minutes. Couper les côtes et les répartir sur les assiettes. Garnir de persil frais haché et arroser d'un trait de jus de citron.

Pommes de terre sautées

1 sac de pommes de terre grelot

nettoyées et coupées en deux

Sel et poivre

Beurre et huile d'olive

Faire bouillir les pommes de terre pendant 10 à 12 minutes dans de l'eau salée. Réserver. Avant de servir, les faire sauter dans la poêle avec un peu d'huile d'olive et de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, saler et poivrer généreusement. Servir à côté de l'agneau.

Haricots verts

1 lb d'haricots verts frais, lavés, cuits dans l'eau bouillante salée pendant 4 à 5 minutes, puis refroidis à l'eau froide. Réserver. Avant de servir, sauter les haricots dans une poêle avec un peu d'huile pour les réchauffer, saler et poivrer. (Facultatif, ajouter une gousse d'ail écrasée pendant que vous les faites sauter). Servir à côté de l'agneau.

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.

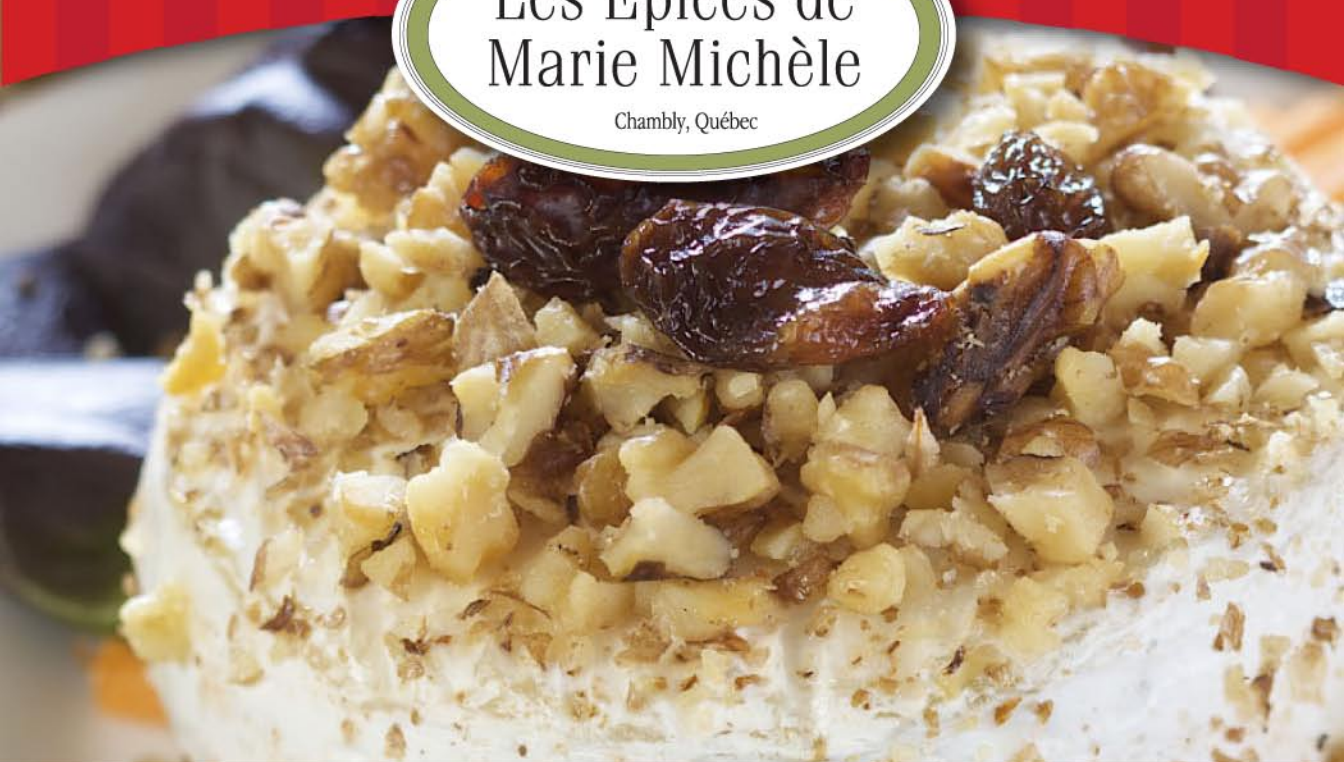
Pétoncles grillés

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.

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Brie fondant aux fruits et cidre de glace

- ½ tasse de cidre de glace
- ¼ tasse de canneberges séchées
- ¼ tasse de pommes séchées
- 2 c. à soupe de beurre non salé
- 1 échalote française
- ¼ tasse d'amandes grillées
- ¼ tasse de noix de Grenoble
- 2 c. à soupe de miel
- 1 fromage Brie ou Camembert d'environ 375g
- ¼ c. à thé du Mélange provençal

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F.

Dans un bol, verser le cidre de glace sur les canneberges et les pommes. Laisser reposer pendant 20 minutes.

Faire revenir dans une poêle l'oignon, environ 10 minutes dans le beurre. Déglacer avec le mélange de canneberges, pommes et cidre de glace. Assaisonner avec le Mélange Provençal. Ajouter le miel et mélanger.

Déposer le fromage sur un papier d'aluminium et relever le papier tout autour du fromage ou dans une cocotte à fromage, qui va au four. Répartir la garniture sur le fromage. Ajouter les amandes et les noix de Grenoble et cuire au four environ 10 à 12 minutes. Servir entier et chaud accompagné de minces croûtons de pain ou de craquelins.

Joyeuses Fêtes!