

« ALL WKND EAT »

Le recueil de recettes des WKNDers



TABLE DES MATIÈRES

COMFORT FOOD

| | |
|--|----|
| LES MEILLEURES LASAGNES DU MONDE | 4 |
| « SHORT RIBS » LAQUÉES À LA BETTERAVE ET AU BACON | 6 |
| VELOUTÉ PARMENTIER | 9 |
| LA MEILLEURE SAUCE POUR LES TRIPPEUX D'OLIVES | 10 |
| MAC & CHEESE AUX CROÛTONS ET BACON | 11 |
| MACARONIS DE VALÉRIE | 12 |
| TAJINE ROYAL | 13 |
| LA **VRAIE** TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN | 14 |
| PÂTÉ CHINOIS « PAS PLATE » DE JOANNIE | 16 |
| LES CÉLÈBRES GNOCCHIS DE MAMIE | 18 |

BRUNCH AU CHALET

| | |
|---|----|
| CROISSANTS AUX AMANDES | 21 |
| OMELETTE AU CANARD CONFIT | 23 |
| LA TOAST À L'AVOCAT DE GAB MARINEAU | 24 |
| GAUFRES COCHONNES AUX LÉGUMES | 25 |
| BÉNÉDICTINES ÉPINARDS ET FROMAGE EN CROTTES | 27 |
| POUDING AU PAIN | 29 |
| POUTINE MATINALE AU SAUMON FUMÉ ET SMOOTHIE AUX FRAISES ET BANANES | 30 |
| LA GIGA CASSEROLE DÉJEUNER | 32 |
| PANCAKES RENVERSÉES AUX POMMES | 34 |
| PIZZA DÉJEUNER | 36 |

LA CANTINE

| | |
|---|----|
| LA GUÉDILLE À CHARLOTTE | 38 |
| POULET FRIT AUX RICE KRISPIES DE MATANTE THÉRÈSE | 39 |
| LE BURGER SUCRÉ-SALÉ | 40 |
| BOUCHÉES DE DORÉ | 41 |
| GRILLED CHEESE M&M | 42 |
| PIZZA ROLLS | 43 |
| SANDWICH AU SAUMON FRAIS | 44 |
| MG BURGER | 45 |
| LES TACOS AU POISSON FRIT DE JULIE ! | 46 |
| GRILL CHEESE PAS POULET DOUX | 48 |

ON SE GÂTE !

| | |
|--|----|
| GÂTEAU AU FROMAGE À L'ÉRABLE DÉCADENT | 51 |
| TARTE AU CHOCOLAT DE JOPOU | 52 |
| CARRÉS CROQUANTS OH HENRY ! | 53 |
| GÂTEAU « CHOCOLATE CHIPS » | 54 |
| LA RELIGIEUSE : BON EN TI-PÉCHÉ ! | 55 |
| BISCUITS AU CITRON | 58 |
| GÂTEAU CHOCO-PORTO | 60 |
| GÂTEAU AU RHUM ET PACANES | 61 |
| PAIN AUX BANANES, FRAMBOISES ET CHOCOLAT | 62 |
| GÂTEAU TRUFFE AU CHOCOLAT NOIR | 64 |

« ALL WKnd EAT »



LES MEILLEURES LASAGNES DU MONDE

(MÊME APRÈS CELLES DE MA MÈRE!)

par *Marc-André Reid*

TAG #10668

INGRÉDIENTS

- Boîte de lasagnes (Je préfère personnellement prendre des pâtes précuites mais si vous voulez, les pâtes cuites sont tout aussi bonnes.)
- 2 lb de veau ou bœuf haché
- 1 lb de porc haché
- 1 gros oignon jaune
- 2 grosses carottes
- 2 branches de céleri
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- Ail émincé
- Thym, origan et basilic séchés
- 800 g de mozzarella
- 4 tasses de coulis de tomate
- 1 tasse de vin rouge
- 1 barquette de bébés épinards
- ½ tasse farine
- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de lait
- Sel, poivre
- Au goût, 175 g de salami Hongrois.

PRÉPARATION

SAUCE BOLOGNAISE

Faire cuire 1 lb de porc haché avec 2 lb de veau ou bœuf haché dans une poêle et bien assaisonner.

Pendant ce temps, faire suer un gros oignon avec de l'ail émincé dans du beurre et de l'huile d'olive. Ajouter 3 grosses c. à soupe de thym, basilic et origan séchés. Mélanger comme pour faire un roux. Déglacer avec une tasse de vin rouge, laisser évaporer un peu. Ajouter carottes, céleris et poivrons coupés finement en dés au mélange. Finalement, ajouter la viande et bien remuer.



Verser 4 tasses de coulis de tomate (sauce tomate) et bien remuer, laisser mijoter à feu doux pendant au moins 2 heures. Personnellement, je vais plus vers 3 à 4 heures. La sauce réduira et les saveurs augmenteront.

SAUCE BÉCHAMEL

Préparer 2 tasses de sauce béchamel vers la fin de cuisson de la sauce bolognaise. Faire fondre le beurre dans un petit poêlon, ajouter la farine pour faire une pâte (roux) sans faire brûler la farine. Y ajouter la moitié du lait et bien mélanger avec un fouet. Une fois homogène, ajouter le reste du lait et mélanger pour faire épaissir. Assaisonner.

Préparer les bébés épinards et le fromage mozzarella râpé durant ce temps.

MONTAGE

Monter les étages de lasagne en commençant par la sauce au fond et toujours mettre un peu de fromage entre chaque étape, avant et après les pâtes. Au deuxième étage de pâte, déposer une barquette de bébés épinards frais, couler la béchamel directement par-dessus et ajouter un peu de fromage. Presser un dernier étage de pâtes et sauce par-dessus tout ceci, bien recouvrir de fromage et, si le cœur vous en dit, avant de couvrir, déposer une série de tranches de salamis sec ou hongrois. Couvrir d'aluminium et enfourner.

Préchauffer le four à 350 F°.

Placer sur la grille du milieu 30 minutes.

Retirer le papier d'aluminium.

Remettre au four 15 minutes.

Faire griller à « broil » environ 4 minutes (selon votre four).

Retirer du four et laisser reposer un minimum de 10 à 15 minutes, juste assez pour faire languir vos invités.

Mettre la table, prendre un verre de vin et manger!

RECOMMANDATIONS

Prendre le temps, oui, oui, tout le temps nécessaire. Le secret est dans la sauce et le temps qu'elle prendra pour mijoter. Laissez les délicieux arômes flotter dans la maison pendant que vous sirotez un petit verre de vin (ou le reste de la bouteille que vous n'aurez pas mis dans la sauce).

« SHORT RIBS » LAQUÉES À LA BETTERAVE ET AU BACON

par *Sophie Durand*

TAG #14310

INGRÉDIENTS

- 8 « short ribs » de boeuf
- 2 tranches épaisses de bacon fumé en cubes
- 2 grosses betteraves
- 1 gros oignon
- 3 branches de céleri
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tasse de vin blanc
- 2 litres de fond de veau ou de base de veau
- 8 feuilles de laurier
- 15 branches de thym
- 3-4 clous de girofle
- 4 graines de cardamome
- 1/2 c. à thé de fenouil séché
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/3 de tasse de sauce anglaise (Worcestershire)
- Sel et poivre

POLENTA

- 1 tasse de farine de polenta
- 2 tasses de lait
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1/4 tasse de beurre
- 200 g de parmesan
- Pâte de chlorophylle (ou purée d'épinard blanchi)
- Sel et poivre

ACCOMPAGNEMENTS

- 200 g de pleurotes
- 1 paquet de rapinis
- Pesto de basilic



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four 350° F.
2. Couper 1 betterave, les oignons, les tranches de bacon et le céleri en mirepoix.
3. Dans un plat en fonte émaillée, saler et poivrer chaque côte de bœuf et les saisir de tous les côtés afin d'obtenir une belle coloration.
4. Retirer et réserver.
5. Dans le même plat, faire revenir 2 c. à soupe de beurre dans l'huile.
6. Faire revenir la mirepoix 5 minutes, ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes.
7. Déglacer avec le vin blanc, afin de récupérer les sucs.
8. Laisser réduire et ajouter les feuilles de laurier, le thym, les clous de girofles, la cardamome et le fenouil.
9. Remettre la viande dans la cocotte et mouiller à hauteur avec la glace de veau, saler et poivrer généreusement.
10. Enfourner à couvert pour 1 heure.
11. Ajouter au mélange la deuxième betterave taillée en petits cubes.
12. Poursuivre la cuisson à découvert pour une durée de 2 heures.
13. Au terme de la cuisson, retirer la viande et réserver les côtes de bœuf à température pièce (cela permettra à la viande de se ressaisir sur l'os) sous un papier aluminium.
14. Passer le liquide de cuisson au tamis pour en retirer les légumes. (Conserver votre mélange de légumes pour servir à l'apéro sur petits craquelins ou encore en trempette avec croûton de pain grillé) et remettre dans la casserole.
15. Ajouter à la sauce, la cassonade et la sauce anglaise et réduire jusqu'à l'obtention d'une texture laquée (peut prendre de 30 minutes à 1 heure).
16. Cuire les feuilles de rapini dans l'eau bouillante salée 1 minute.
17. Au mélangeur à main, réduire les feuilles de rapini en purée lisse.
18. Ajouter le sel et le poivre et réserver.
19. Cuire le rapini dans une eau bouillante salée 1 minute.
20. Jeter dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson et réserver.
21. 20 minutes avant le service, laquer les côtes de boeuf avec une partie de la sauce à la betterave et enfourner pendant 10-15 minutes à 350°F pour réchauffer les côtes.

POLENTA

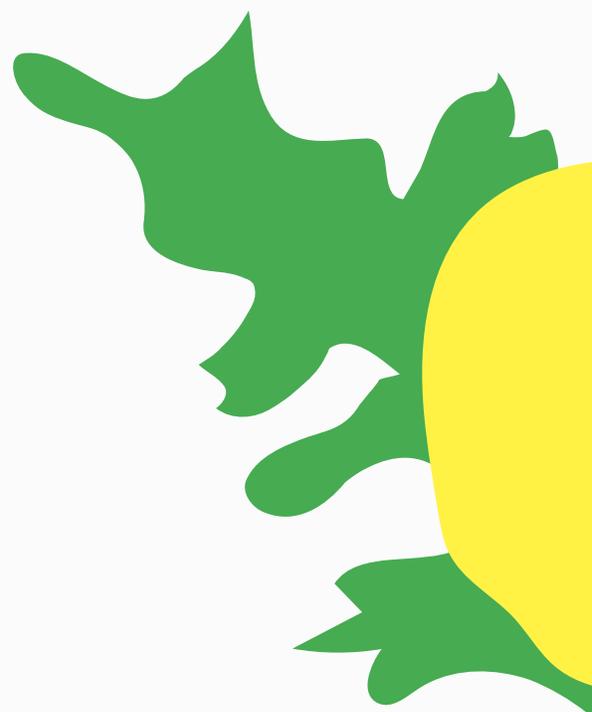
1. Amener le lait et le bouillon à ébullition et jeter en pluie la farine de maïs.
2. Mélanger énergiquement au fouet.
3. Incorporer le beurre toujours en mélangeant, assaisonner avec le sel et le poivre.
4. Ajouter la purée de rapini et le parmesan.
5. Réserver au chaud jusqu'au service.

ACCOMPAGNEMENTS

1. Sauter les pleurotes dans une poêle dans une quantité suffisante de beurre et d'huile.
2. Sauter le rapini jusqu'à cuisson « al dente ».

DRESSAGE

Servir les côtes de bœuf sur un lit de polenta, ajouter quelques touches de pesto, les rapinis et les pleurotes.
Laquer de la sauce à la betterave.



VELOUTÉ PARMENTIER

par Vicky Lachance

TAG #14305

INGRÉDIENTS

- 2 c. à table de beurre
- 1 c. à table d'oignon finement haché
- 1/2 tasse de farine
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de pommes de terre coupées en dés
- 1 poireau émincé (le blanc seulement)
- 1/2 à 1 tasse de crème 35%
- 1 pincée de sel
- 450 g de fromage cheddar mi-fort ou fort râpé
- 8 tranches de bacon cuites, hachées
- 4 oignons verts, hachés

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Cuire l'oignon dans le beurre jusqu'à transparence. Ajouter la farine et bien mélanger pendant 30 secondes. Ajouter 3 tasses de bouillon de poulet, bien mélanger et laisser mijoter à feu doux.
2. Dans un chaudron, porter à ébullition les 3 autres tasses de bouillon de poulet avec les pommes de terre et le poireau. Laisser mijoter pendant 20 minutes.
3. Transvider le premier mélange dans le chaudron contenant les pommes de terre et le poireau. Ajouter la crème, le sel et le fromage.
4. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Servir et garnir de morceaux de bacon et d'oignon vert.



LA MEILLEURE SAUCE POUR LES TRIPPEUX D'OLIVES

par Mathieu Marcotte



Cette sauce est un classique dans la famille de ma blonde et est le paradis pour les amateurs d'olives. Ça goûte vraiment beaucoup les olives, c'est tellement bon!

Elle est encore plus délicieuse avec des tomates fraîches et un plant de basilic frais, mais je suis trop pressé pour ça.

INGRÉDIENTS

- 2 oignons hachés
- 2 grosses conserves de tomates italiennes
- 3 c. à soupe pâte de tomates (approximatif)
- 1 pot d'olives manzanilla tranchées
- Basilic
- Huile d'olive
- Pâtes alimentaires

PRÉPARATION

Couvrez le fond d'un grand chaudron avec de l'huile d'olive, et faites revenir l'oignon à feu doux quelques minutes pour libérer la saveur.

Ajoutez environ le quart de la saumure du pot d'olive. Pour un goût d'olives plus prononcé, ajoutez plus de saumure. Laissez mijoter quelques minutes.

Ajoutez les tomates et la pâte de tomates et laissez la sauce épaissir une quinzaine de minutes.

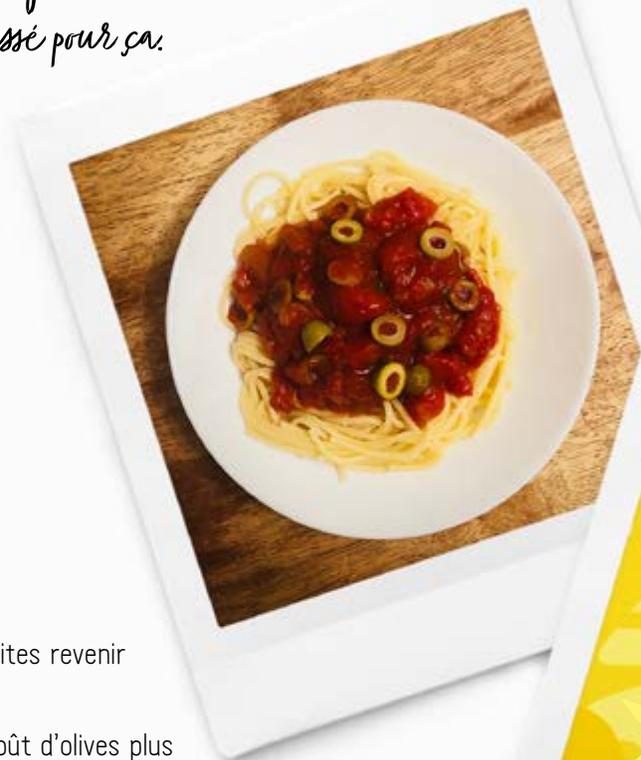
Ajoutez la moitié des olives (sans saumure)

Laissez mijoter à feu doux une quinzaine de minutes supplémentaires pour faire réduire la sauce. Il est possible d'ajouter un peu de pâte de tomates pour ajuster la consistance.

Quelques minutes avant de servir, ajoutez du basilic. Vous pouvez aussi ajouter des olives à ce moment-là (au goût), ou décorer d'olives au moment de servir.

Servir sur des pâtes (un bon vieux spag, c'est parfait)

Vous pouvez ajouter du fromage directement avant de servir, c'est encore meilleur!



MAC & CHEESE AUX CROÛTONS ET BACON

par *Véronique Morin*

TAG #14309

INGRÉDIENTS

- 400 g de macaroni
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 1/2 c. à soupe de farine
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- 1/2 c. à thé de poudre de chili
- Pincée d'épices BBQ Québec « Épices du boucher »
- 1 3/4 tasse de lait
- 1 1/2 tasse de cheddar fort « Compliment IGA »
- Tabasco au goût
- Sel et poivre
- 5 tranches de bacon
- 1 1/2 tasse de pain coupé en dés

PRÉPARATION

Faire cuire les macaronis selon les instructions afin que les pâtes soit « al dente ». Fondre le beurre dans la casserole et ajouter la farine, la moutarde et la poudre de chili. Ajouter le lait doucement et fouetter.

Laisser mijoter 2 minutes environ, ajouter le fromage et remuer. Saler et poivrer et ajouter le Tabasco.

Entre temps, cuire le bacon. Et ensuite, dans la poêle, dorer le pain dans le gras de bacon.

Servir le macaroni et garnir de bacon et de croûtons!!!!

À NOTER

Ne pas oublier la touche spéciale.....: saupoudrer d'épices BBQ Québec « Épices du boucher » et déguster.



MACARONIS DE VALÉRIE

par Valérie Bouchard

TAG #14076

INGRÉDIENTS

- 1 lb de steak haché mi-maigre
- 1 tasse de macaronis
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 piment
- 2 saucisses à hot-dog
- 1 canne de crème de tomates et piment
- 1 canne (750 ml) de tomates en dés
- 1 petite canne de pâte de tomates aux fines herbes
- 1 canne (750 ml) de sauce tomates aux fines herbes
- Épices italiennes, à votre goût (moi je mets 2 c. à table)
- Épices Poco Picante d'Épicure (saupoudrer)
- Basilic frais, à votre goût
- Sirop d'érable (1/2 c. à thé)
- Fromage râpé ou tranches de fromage suisse

PRÉPARATION

Mettre les macaronis à cuire.

Faire cuire le steak haché dans du beurre, et y ajouter les épices.

Couper les légumes en dés et les saucisses à hot-dog.

Ajouter les légumes et la saucisse au steak haché et ajouter la canne de tomates en dés.

Mélanger le tout.

Après 1-2 minutes, ajouter le reste des ingrédients en cannes et le basilic. (Optionnel : je rajoute 2 c. à table d'épices italiennes.)

Après 5 minutes, j'ajoute le basilic en morceaux et 1/2 c. à thé de sirop d'érable pour l'acidité (on peut mettre du sucre aussi).

Ajouter les nouilles cuites au mélange.

Faire mijoter à feu doux 5-6 minutes.

Ensuite, mettre le tout dans un plat en Pyrex allant au four.

Lorsqu'il est prêt à mettre au four, j'ajoute des tranches de fromage suisse ou, pour les plus difficiles, du fromage mozzarella (et pour les plus courageux, un bon brie à la place et miam!).

Au four à 420 °F pour une période d'environ 10 minutes et à la toute fin, mettre 1-2 minutes à « broil ».



TAJINE ROYAL

par Mathieu Blain

TAG #14308

INGRÉDIENTS

- 12 saucisses merguez : à l'agneau ce sont les meilleures!
- Quelques échalotes sèches
- Une petite aubergine
- Quelques carottes
- Une tasse de pois chiches
- Une boîte de tomates en dés
- Un citron (pelé et épépiné)
- Quelques gousses d'ail
- Une tasse d'olives noires dénoyautées
- Graines de sésame (au goût)
- Sel, poivre, cumin et safran, piment au goût

PRÉPARATION

Hacher tous les ingrédients en dés, sauf les merguez et le poulet.

Mélanger dans un grand bol.

Dresser le tajine avec les légumes.

Ajouter merguez et poulet sur le dessus du tajine.

Couvrir et cuire à feu moyen (275 °F) entre 90 et 120 minutes.



LA ****VRAIE**** TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN

par *Martine Turgeon*

TAG #14306

INGRÉDIENTS

C'est très difficile d'évaluer les quantités car cela dépend de la grosseur du chaudron. Donc les quantités sont mesurées selon la capacité du chaudron, c'est environ moitié-moitié viande-patate pour remplir le chaudron.

- 1 à 2 recettes de pâte à tarte
- 2 à 3 oignons moyens émincés
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- 8 lb de viande
- 9-10 lb de patates coupées en dés (les dés sont de la même grosseur que la viande)
- Bovril au boeuf + eau chaude du robinet (environ 6-8 tasses)
- Sel et poivre
- (Pour un chaudron qui pourrait faire cuire un poulet de 10 lb, c'est environ 5 lb de viande pour 6-7 lb de patates et réduire à 2 oignons.)

PRÉPARATION

Chauffer le four à 400 F°.

Dans un grand bol (ou dans le chaudron vide, sans la pâte), mélanger l'oignon, la soupe à l'oignon, la viande et les patates, ajouter le sel et le poivre. Bien mélanger pour distribuer également tous les ingrédients.

Rouler une partie de la pâte pour tapisser le fond et les côtés de votre chaudron. C'est tout un défi... Et ça prend un grand comptoir! :-)

Vous pouvez rouler deux morceaux mais il faut bien sceller le joint.

Remplissez le chaudron de la préparation viande-patate-oignon, distribuée également dans le chaudron.

Rouler une partie de la pâte pour faire le « couvert » de la tourtière, on va l'utiliser plus tard.

Dans une grande tasse à mesurer, mettre 4-5 tasses d'eau chaude du robinet et 1 c. à soupe de Bovril par tasse d'eau. (Pour ce chaudron, j'ai mis environ 7 tasses d'eau.)



Verser l'eau délicatement au centre de la préparation.

Répéter l'eau+Bovril, une tasse à la fois, jusqu'à ce que l'eau arrive à l'avant-dernier rang de patates. Il faut qu'on voie l'eau mais il ne faut pas qu'il y en ait par-dessus les patates, sinon la pâte du dessus va tremper dans l'eau. Je dirais qu'il faut laisser un bon 1/2 pouce sans eau à partir du dessus de la préparation.

Mettre la pâte du dessus, mouiller le joint avec de l'eau et replier le surplus du côté sur le dessus en faisant un petit rebord. Il faut s'assurer de bien sceller.

Il faut percer le dessus, 4-5 ouvertures de 2 pouces. Si ça vous tente, vous pouvez décorer avec des morceaux de pâtes, faire des sapins, des étoiles, laisser aller votre créativité.

Placer le couvercle et mettre au four.

LA CUISSON

Cuire à 400 F° pour 45 minutes.

Réduire le four à 350 F° et laisser cuire 30 minutes.

Réduire le four à 300 F° et laisser cuire 30 minutes.

Réduire le four à 250 F° et laisser cuire 8 heures.

Le plus difficile, c'est de ne pas vérifier l'état de la tourtière. Sauf si ça renverse et qu'il y a de la « boucane » partout, que le détecteur de fumée part, qu'on ne peut pas ouvrir le couvercle parce qu'il est collé, etc. Je dirais que la première vérification devrait se faire après 6-7 heures de cuisson. Vous pouvez vérifier le niveau de liquide, il devrait être facile de voir l'eau (environ à 1 pouce 1/2 du haut de la pâte). Si vous ne voyez pas le bouillon facilement, vous pouvez ajouter le mélange eau+Bovril, mais il faut que l'eau soit très chaude pour ne pas trop refroidir l'intérieur de la tourtière.

La tourtière peut être laissée 10 heures à 250 F°. Vous pouvez aussi éteindre le four pendant une heure, elle restera chaude. Si vous avez besoin du four pour faire autre chose (lorsque la tourtière est cuite évidemment), la tourtière va rester chaude très longtemps même sur le comptoir, mais il faut laisser le couvercle fermé.

Pour rester dans le 100% Lac St-Jean, on sert la salade à la crème avec la tourtière.

SALADE À LA CRÈME

Dans un bol, on met des échalotes coupées finement, de la crème 15% champêtre ou 35% (on est généreux sur la crème), sel et poivre. On fait cette préparation au moins une heure avant de servir (la crème prend le goût des échalotes, c'est fabuleux). On prend de la laitue frisée, coupée en morceaux et on mélange avec la crème aux échalotes au moment de servir. C'est tout.

À NOTER

*La seule façon de manquer une tourtière c'est de trop la saler, la poivrer ou la faire brûler.
Mais à part cela, c'est un succès assuré (même s'il y a des gens qui n'aiment pas ça).*

PÂTÉ CHINOIS

« PAS PLATE » DE JOANNIE

par Joannie Fortin

Étant jeune, je faisais toujours la grimace quand ma mère m'annonçait qu'on mangerait du pâté chinois pour souper. Je trouvais que c'était un repas « plate ». Devenue adulte, j'ai décidé que cette recette ne serait plus banale. Je suis allée chercher ce qui me semblait être le meilleur pour chacun des étages qui composent ce pâté chinois complètement décadent et cochon !



INGRÉDIENTS

MAÏS EN CRÈME MAISON

- 4 tasses de maïs en grains frais ou surgelé
- 1 tasse de crème 15% ou 35%
- Sel et poivre du moulin, au goût

VIANDE

- 1 gros oignon haché finement
- 1 lb de chair de saucisse
- 1 lb de viande hachée (ou sans viande)
- 1 paquet de champignons blancs hachés finement
- Sel et poivre

PURÉE DE POMMES DE TERRE

- 6 tasses de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en morceaux (environ 8 pommes de terre)
- 4 gousses d'ail, pelées
- 1/4 de tasse de beurre
- 1/2 tasse de lait, environ
- 1 sac de fromage en crotte
- Sel et poivre



PRÉPARATION

MAÏS EN CRÈME

Dans une casserole, versez le maïs et la crème, salez et poivrez.

Portez à faible ébullition et laissez mijoter jusqu'à ce que la préparation ait réduit de moitié. Au pied-mélangeur ou au robot culinaire, pulsez jusqu'à l'obtention d'une crème grossière.

VIANDE

Faites revenir les champignons dans l'huile. Réservez.

Dans la même poêle, faites fondre les oignons pendant 10 minutes. Ajoutez la viande et la chair de saucisse.

Ajoutez les champignons au mélange.

Salez et poivrez.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Dans une casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre avec l'ail jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit environ 15 minutes. Égoutter.

À l'aide d'un pilon, écraser les pommes de terre et l'ail avec le beurre. Puis, à l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée avec le lait. Saler et poivrer. Ajouter les morceaux de fromage en crotte dans la purée.

Il ne vous reste plus qu'à assembler! N'oubliez pas: steak, blé d'Inde, patates, steak, blé d'Inde, patates...



LES CÉLÈBRES GNOCCHIS DE MAMIE

par Audrey Anne Di Vita

TAG #14307

INGRÉDIENTS

POUR LES GNOCCHIS

- 3 œufs
- 6 à 8 pommes de terre
- Au moins 5 tasses de farine, et sûrement davantage

POUR LA SAUCE

- 4 côtelettes d'agneau
- 2-3 saucisses tomates et basilic
- 4 c. à table d'huile d'olive
- 1/4 de tasse d'oignon haché
- 3 gousses d'ail
- 2 boîtes de tomates de 28 oz
- 1 petite boîte de pâte de tomate
- Feuilles de basilic, au goût
- 1/4 de tasse de persil fraîchement ciselé
- 1 c. à table d'origan séché
- Sel et poivre
- 1 c. à thé de piments broyés
- 1 c. à table de sucre (pour réduire l'acidité des tomates)

PRÉPARATION

POUR LES GNOCCHIS

Mettre les pommes de terre en purée et y ajouter les œufs. Y ajouter la farine un petit peu à la fois, tout en pétrissant. Ajouter la farine jusqu'à ce que la pâte devienne assez dure (elle doit être plus dure que de la pâte à beigne). C'est très long à pétrir.

Étendre la pâte au rouleau (un peu moins que 1/2 pouce d'épaisseur). Couper la pâte en lisières d'environ 1 pouce de large. Couper ensuite ces lisières en petit carrés. Ensuite, avec les doigts, rouler ces petits carrés. Laisser sécher les



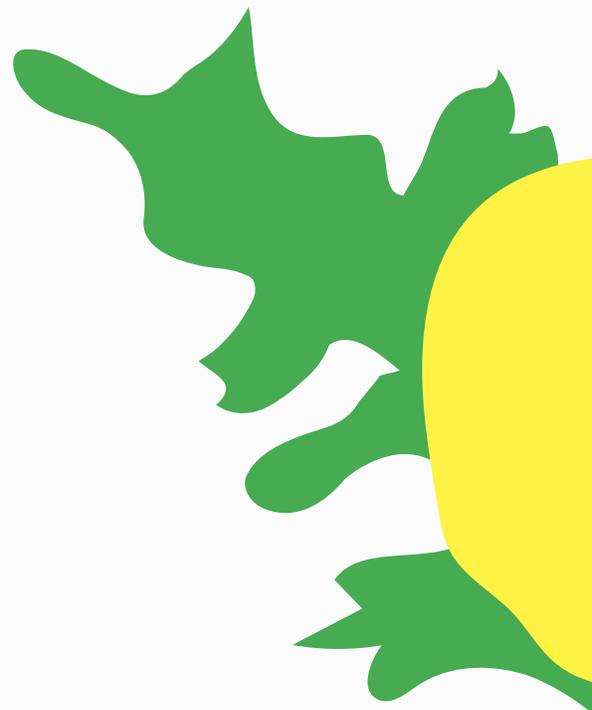
pâtes sur un linge à vaisselle et les saupoudrer d'un peu de farine pendant au moins une heure. Cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les gnocchis flottent à la surface.

POUR LA SAUCE

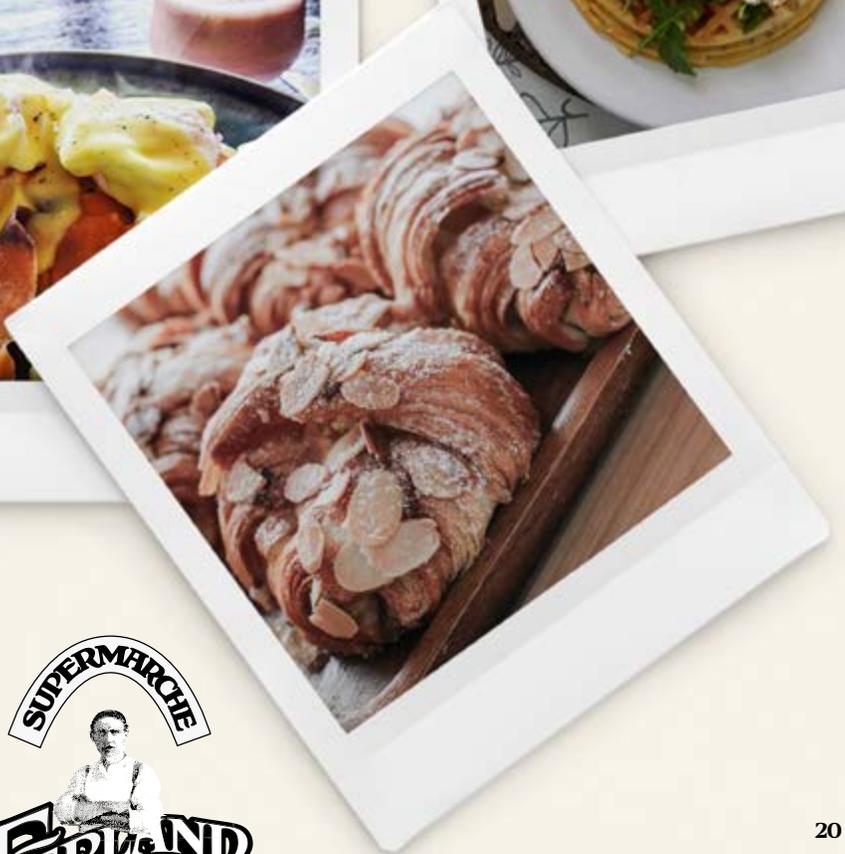
Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive dans un chaudron allant au four (de type Creuset). Faire revenir la viande (côtelettes, saucisses, viande hachée ou même boulettes de votre choix). Une fois la viande saisie, ajouter tous les ingrédients. Cuire à feu moyen jusqu'à faible ébullition. Poursuivre la cuisson au four à 300°F pendant 1h30. Servir la sauce sur les gnocchis.

À NOTER

Cuisiner le tout avec un bon verre de rouge à la main et faire confiance à votre instinct pour les gnocchis, car les quantités des ingrédients et le temps de pétrissage varient d'une fois à l'autre. :)



« ALL WKnd EAT »



CROISSANTS AUX AMANDES

par Kathy Mainguy

WKNDER #8914

Je cherchais une recette qui peut se partager à plusieurs pour nos « tailgate » de football lors de nos matchs du matin.



INGRÉDIENTS

- 8 croissants réguliers (pas le format Costco)
- 1 tasse d'amandes effilées
- Sucre à glacer (Version chocolatée : cacao et chocolat râpé)

POUR LE SIROP

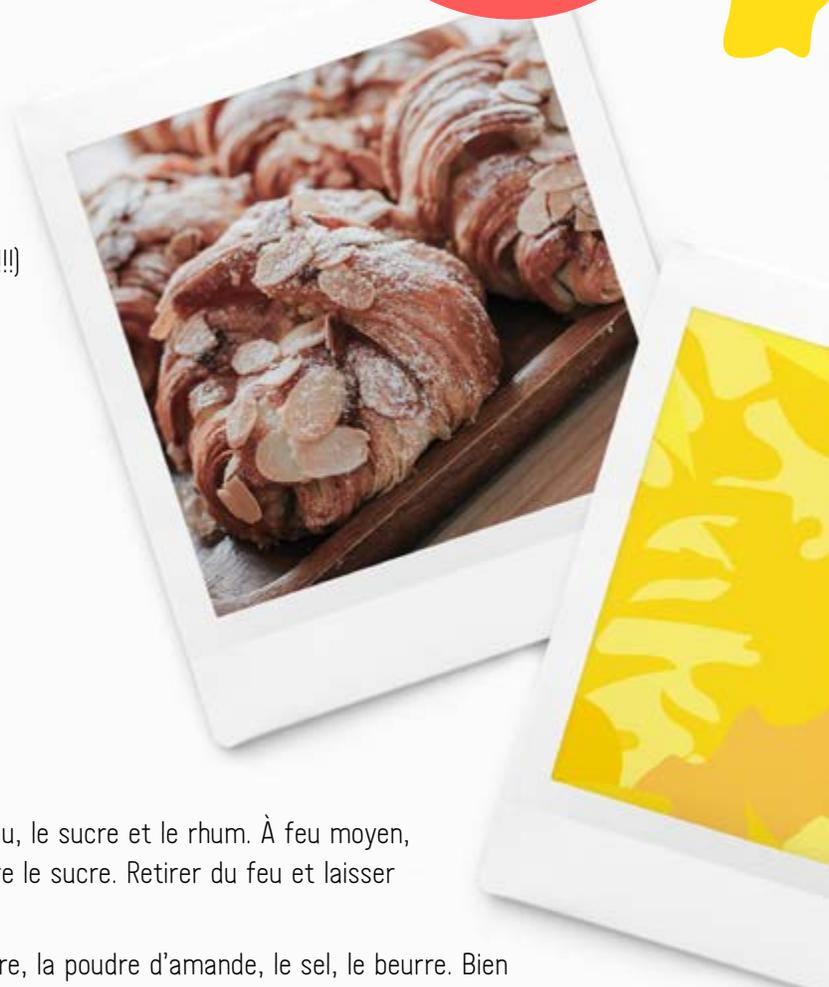
- 2 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de rhum ambré (facultatif mais tellement bon!!!!)
- 240 ml d'eau

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de poudre d'amande
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre doux ramolli
- 1/4 c. à thé d'extrait d'amande amère (facultatif)
- 2 gros œufs
- (Version chocolatée : 3 c. à soupe de cacao)

PRÉPARATION

1. Préparer le sirop en versant dans une casserole 240 ml d'eau, le sucre et le rhum. À feu moyen, porter à ébullition, cuire 1 minute en remuant pour dissoudre le sucre. Retirer du feu et laisser tiédir.
2. Préparer la crème d'amande en mettant dans un bol le sucre, la poudre d'amande, le sel, le beurre. Bien mélanger. (Si version chocolatée, mettre aussi le cacao.)
3. Ajouter l'extrait d'amande et les œufs un par un, et mélanger afin d'obtenir un mélange onctueux.



4. Préchauffer le four à 350°F. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
 5. Couper les croissants en deux sans les séparer complètement.
 6. Avec un pinceau à badigeonner, étendre du sirop à l'intérieur et à l'extérieur des croissants jusqu'aux extrémités. Le croissant doit être assez humide.
 7. Étaler 2 c. à soupe de crème d'amande à l'intérieur de chaque croissant. (Version chocolatée : ajouter du chocolat râpé sur la crème d'amande.) Déposer sur la plaque à pâtisserie.
 8. Étaler 1 c. à soupe de crème d'amande sur le dessus de chaque croissant et parsemer d'amandes effilées.
 9. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que la crème d'amande soit prise et dorée.
 10. Avant de servir, saupoudrer de sucre à glacer. (Version chocolatée : ajouter du cacao.)
- BON APPÉTIT !!!!

À NOTER

Idéalement, prendre des croissants qui ont commencé à durcir.

OMELETTE AU CANARD CONFIT

par Marilynne Pelchat Guay

WKNDER #14316

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 2 c. à soupe de lait
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- Oignon vert
- Un paquet de canard confit du Canard Goulu
- Fromage de chèvre à votre goût
- 3 tranches de bacon

PRÉPARATION

Faire cuire le bacon et le couper en petits morceaux.

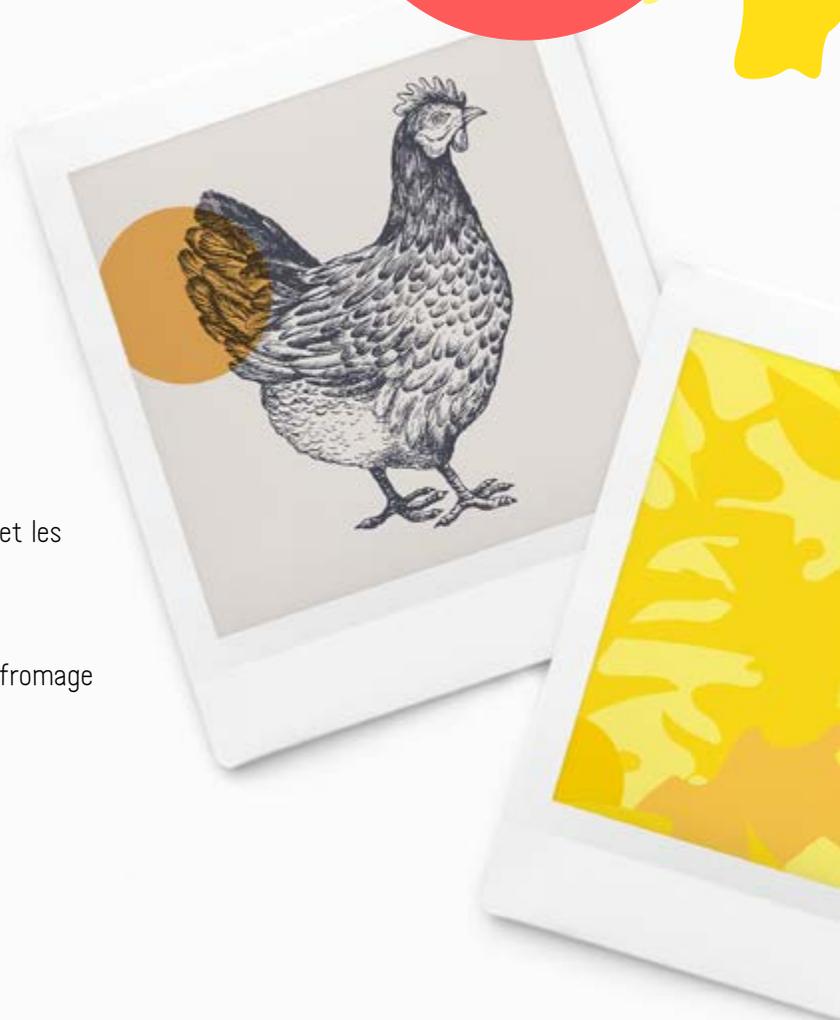
Faire chauffer le canard et bien l'effiloche.

Bien mélanger les œufs, le lait, le sel, le poivre, l'oignon vert et les petits morceaux de bacon cuit.

Faire cuire le mélange dans la poêle.

Après avoir retourné votre omelette, garnir de canard et de fromage de chèvre puis refermer l'omelette.

Bon appétit!



LA TOAST À L'AVOCAT DE GAB MARINEAU

par Gab Marineau

Cette recette comporte plusieurs avantages, elle se fait en 10 minutes seulement et vous assure de ne pas avoir faim pendant de longues heures. Son plus grand défi est de gérer ses avocats pour une « mûreté » parfaite chaque matin.

INGRÉDIENTS

- 1 avocat bien mûr
- 2 tranches de pain (brun pour plus de bienfaits, 9 grains pour avoir l'air « smath » !)
- 2 œufs
- Sauce piquante Firebarns originale

PRÉPARATION

- Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre ou de l'huile.
- Ajouter les œufs et les tourner à mi-cuisson... comme quand on veut des œufs tournés. (Pour les plus courageux et expérimentés, un jaune coulant vous donnera l'impression de croquer dans une gomme Trident Splash et c'est agréable.)
- Faire griller 2 toasts.
- Déposer la chair d'avocat sur les toasts. Écraser avec une fourchette.
- Placer vos œufs tournés sur les toasts.
- Mettre la quantité de sauce piquante désirée.

TRUCS ET ASTUCES

Après 2 ans d'utilisation du couteau pour étendre mon avocat, j'ai récemment découvert que l'écrasage à la fourchette était plus convivial.

Si vous n'avez pas de sauce piquante Firebarns, n'essayez pas de remplacer l'ingrédient par du ketchup, c'est la même couleur, mais ça goûte pas la même chose. Ceci dit, c'est une bonne farce à faire à votre conjoint(e).



GAUFRES COCHONNES AUX LÉGUMES

par Marlène Normandin

WKNDR #14313

Jadis, j'allais déjeuner au Cochon Dingue juste pour leurs crêpes aux légumes. J'ai été très peinée quand ils ont arrêté d'en faire. Ayant encore le petit goût en bouche, j'ai demandé un gaufrier à Noël et j'ai « pimpé » une recette de gaufres nature en y ajoutant des légumes et le petit côté cochon avec du saucisson. C'est pas mal ma meilleure recette que je fais! Si seulement je pouvais la faire comme souper pour une « date » !!!

INGRÉDIENTS

PÂTE À GAUFRES

- 2 tasses de farine
- 1 c. à table de sucre
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 œufs
- 2 tasses de lait
- 1/2 tasse de margarine/beurre mou

LÉGUMES

- 3 carottes
- 6 champignons blanc
- 1/2 poivron rouge
- 1 petit oignon rouge (ou la moitié d'un gros)
- 1 saucisson « Jack » aux champignons des bois et 5 poivres (pas le paquet au complet... juste un des deux saucissons! Dispo dans les IGA, voir photo)



PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
2. Y ajouter le lait, les œufs et la margarine. Bien s'assurer que le mélange est homogène (pas trop de grumeaux!!).
3. Laisser reposer le mélange environ une demi-heure au frigo.
4. Pendant ce temps, râper les carottes. Couper l'oignon, le poivron et les champignons en mini cubes.
5. Couper le saucisson en petits cubes.
6. Dans une poêle avec un peu d'huile (1 c. à soupe), faites revenir les oignons, les champignons et les carottes afin qu'ils perdent de leur eau et qu'ils soient moins croustillants. Ajouter les cubes de saucisson vers la fin de la cuisson. Laisser cuire environ 2 minutes.
7. Enlever du feu et laisser refroidir 5 minutes.
8. Partir le gaufrier.
9. Sortir le mélange de pâte à gaufres du frigo et y ajouter les légumes et le saucisson cuits. Bien mélanger.
10. Faites cuire environ 1 tasse de ce mélange à la fois dans le gaufrier.
11. Donne environ 10 gaufres.
12. Déguster !! Moi je les sers avec roquette, œuf miroir et sauce hollandaise dessus (avec du sirop d'érable c'est très bon aussi si vous avez la dent sucrée).

S'il en reste, mettez-les dans le « toaster » le lendemain matin!!

À NOTER

La préparation de cafés « pimpés » au Baileys peut s'avérer une très bonne idée d'accompagnement pour ce plat!

BÉNÉDICTINES ÉPINARDS ET FROMAGE EN CROTTES

par Camille Beaudoin

WKNDER #14311

INGRÉDIENTS

- Muffins anglais (4)
- 1 paquet d'épinards
- 1 petit sac de fromage en grains frais
- 8 œufs + 1 jaune pour la sauce
- Vinaigre blanc (pour les œufs pochés)
- 1/4 lb de beurre demi-sel
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé d'eau froide
- Un peu de sauce Sriracha

PRÉPARATION

- 1) Partir le four à 400 °F.
- 2) Faire tomber les épinards dans une poêle antiadhésive chaude, les réserver dans un bol.
- 3) Faire fondre le beurre dans un petit chaudron.
- 4) Faire chauffer un grand chaudron d'eau avec environ 1 c. à soupe de vinaigre blanc jusqu'à FRÉMISSEMENT (l'eau ne doit pas bouillir, mais bien frémir).
- 5) Couper les muffins anglais en deux et les mettre sur une tôle.
- 6) Mettre les muffins anglais au four environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés, une fois ceux-ci sortis du four, mettre celui-ci à « broil ».
- 7) Disposer les épinards puis le fromage sur les muffins, et mettre de côté (on remettra à « broil » quelques minutes avant de servir).
- 8) Une fois l'eau frémissante, casser un œuf à la fois dans un petit bol (pour éviter qu'un morceau de coquille ne tombe dans l'eau), et le glisser tranquillement dans l'eau. Laisser frémir environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le blanc se tienne, mais que le jaune soit encore coulant. Vous pouvez faire plus d'un œuf à la fois, mais attention à ne pas surcharger le chaudron. Une fois les œufs cuits, les déposer sur une assiette (sans papier absorbant).



- 9) La sauce: dans un contenant haut et étroit (celui du pied mélangeur), combiner le jus de citron, le jaune d'œuf et l'eau. Fouetter le tout avec le pied mélangeur pendant environ 1 minute (le mélange doit être moussant).
- 10) Verser le beurre chaud en filet fin sur la préparation de jaune d'œuf, tout en fouettant avec le pied mélangeur. Il faut verser le beurre lentement.
- 11) Ajouter un peu de sauce Sriracha au goût et rectifier l'assaisonnement.
- 12) Enfourner les muffins anglais à « broil » jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 13) Verser le contenu de l'assiette contenant les œufs cuits tranquillement dans votre chaudron d'eau, afin de réchauffer légèrement ceux-ci (environ 30 secondes).
- 14) Servir un œuf poché sur chaque 1/2 muffin anglais, napper d'une grosse c. à soupe de sauce hollandaise, servir avec vos patates déjeuners préférées et/ou des fruits frais!

Bon appétit!



POUDING AU PAIN

par Catherine Bachard

Que ce soit pour souper ou pour le brunch, ce pouding au pain fait toujours plaisir chez moi.



INGRÉDIENTS

- 1 baguette de pain
- 1 paquet de jambon haché (250 g)
- 1 sac de fromage en grains
- 1 poireau
- 6 oeufs
- 1/2 tasse de lait

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un grand cul de poule, battre les oeufs avec le lait et y ajouter le jambon haché ainsi que les poireaux coupés. Poivrer le tout.

Déposer la baguette de pain qui aura été coupée en cubes et bien mélanger, sans oublier d'ajouter le fromage en grains.

Dans un grand plat carré ou rectangulaire dont vous aurez enduit le fond et les rebords, déposer tout le mélange. Le tout devrait cuire en environ 35 à 40 minutes.

Bon appétit !



POUTINE MATINALE AU SAUMON FUMÉ ET SMOOTHIE AUX FRAISES ET BANANES

par *Marc-André Reid*

WKNDER #10668

Quand en confinement tu dois te réfugier dans ta propre cuisine pour manger comme au resto, tu te découvres des talents et tu pratiques. Une poutine déjeuner, ça peut être simple, mais quand tu laisses aller tes émotions, ça devient un « trip » infini. Le tout avec un soupçon de fraîcheur dans un délicieux smoothie.



INGRÉDIENTS

POUTINE (PAR PORTION)

- 2 œufs
- 50 g de saumon fumé (tempéré)
- 75 g de fromage en grain (tempéré)
- 1/3 tasse de sauce hollandaise
- 1 tasse de patates rissolées
- Épices à steak
- Ciboulette
- 1/2 échalote française hachée finement
- Huile végétale
- Vinaigre blanc

SAUCE HOLLANDAISE

- 3 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1 c. à thé de sel

SMOOTHIE

- Sac de fraises surgelées
- 1 banane
- 1/2 tasse de yogourt à la vanille
- 1 tasse de jus d'orange
- 1 tasse d'eau froide



PRÉPARATION

POUTINE

Faire revenir les patates rissolées dans l'huile végétale à feu moyen-vif. À mi-cuisson, ajouter les échalotes françaises, les épices à steak et la ciboulette. Laisser rissoler (cette étape peut prendre une quinzaine de minutes).

Pendant ce temps, laisser mijoter un chaudron d'eau avec une c. à soupe de vinaigre blanc. Faire tourner l'eau et y déposer les œufs un à la fois dans le tourbillon. Pocher 4 minutes et retirer doucement puis, déposer sur un papier essuie-tout. Réserver.

SAUCE HOLLANDAISE

Pour la sauce hollandaise, un bon vieux sachet peut toujours faire la job, mais si on veut se donner au maximum... Cette étape sera la dernière pendant que les patates rissent doucement.

Dans un bol en acier inoxydable, fouetter 3 jaunes d'œufs pour en faire une mousse. Incorporer 1 c. à thé de jus de citron, du poivre de cayenne et une pincée de sel, tout en fouettant. Au-dessus d'une petite casserole dans laquelle il y a un fond d'eau en ébullition, déposer le bol par-dessus la casserole (en créant un bain-marie), et fouetter jusqu'à ce que les jaunes pâlisent. Retirer du feu et continuer de fouetter en ajoutant 1/2 tasse de beurre fondu. Une fois la consistance désirée obtenue, il est temps de servir.

Déposer les patates dans une assiette, ajouter les morceaux de saumon fumé et le fromage en grain. Finalement, ajouter la sauce par-dessus le tout, selon la quantité que vos artères sauront vous dicter.

Dévorer avec plaisir et recommencer dès que le cœur vous en dit. Cette assiette sera accompagnée d'un délicieux smoothie aux fraises et bananes.

SMOOTHIE

Dans un mélangeur, mettre la moitié d'un sac de fraises surgelées. Ajouter une banane entière, le yogourt à la vanille, le jus d'orange et l'eau. Bien mélanger jusqu'à ce que le smoothie soit légèrement mousseux. Verser et déguster.

À NOTER

Soyez patient. Ne jamais mettre les ronds de poêles au maximum, procéder en étapes et ne pas avoir peur de faire sa propre sauce hollandaise. Rien ne vaut un bon déjeuner comme au resto.

LA GIGA CASSEROLE DÉJEUNER

par *Stephanie Allard*

WKNDR #14312



Chaque année, on se réunit en famille à Noël dans un chalet. Comme nous sommes une grosse « gang » et qu'on ne veut pas sortir 3-4 poêles, des plaques et tout le « kit » le matin de Noël, ma mère a eu l'idée de faire une grosse casserole déjeuner. De mon côté, je l'ai ensuite « pimpée ». C'est un succès à tous les coups et ça sauve énormément de temps le matin, parce que je la prépare d'avance. Au matin de Noël, hop! dans le four et c'est prêt. Il ne reste que les rôties à préparer et la sauce hollandaise.

INGRÉDIENTS

Pour une bonne « gang » (disons 8-10 personnes). Sinon, on augmente ou diminue les quantités selon nos besoins. Attention c'est costaud, parfait pour l'hiver au chalet! On prépare le tout à l'avance, avant notre week-end au chalet!

- 1 paquet de 500 g de bacon
- 1 lb de jambon (forêt noire, à l'ancienne, peu importe).
- 8-10 saucisses (à déjeuner ou porc et boeuf)
- 1 sac de petites patates à déjeuner en cubes (400-600 g) ou environ 1 lb de patates coupées en cubes
- 1 oignon émincé
- 1 poivron (couleur au choix) émincé
- 400-450 g de fromage mozzarella râpé
- 1 ou 2 paquets de sauce hollandaise
- Huile d'olive (pour la cuisson des légumes)



PRÉPARATION

Faire cuire les viandes à la poêle (bacon, saucisses et jambon) et couper en petits morceaux.

Faire cuire les patates déjeuner.

Faire cuire l'oignon et le poivrons à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

Mélanger tous les ingrédients cuits dans un gros plat allant au four.

Laisser refroidir.

Garnir de fromage râpé.

Couvrir (couvercle du plat ou papier d'aluminium).

À NOTER

Une fois le moment du déjeuner arrivé, on « swing » le plat au four à 350-400 °F, jusqu'à ce que ce soit bien chaud et que le fromage soit fondu. Ensuite, un petit coup de « broil » pour gratiner bien comme il faut, si on le souhaite. Pendant ce temps, on prépare la sauce hollandaise selon les indications du sachet.

Servir avec des rôties. Les invités ajoutent leur sauce hollandaise sur le dessus selon la quantité désirée! On peut aussi accompagner avec des fèves au lard si on aime, ça fait vraiment un gros déjeuner brunch complet!

PANCAKES RENVERSÉES AUX POMMES

par Christine Roberge

WKNDER #140

*C'est une recette que ma grande sœur
m'a léguée.*

INGRÉDIENTS

GARNITURE

- 2 c. à table de beurre ou margarine
- 1/4 tasse de sucre
- 2 c. à thé de cannelle
- 3 pommes pelées et coupées en tranches

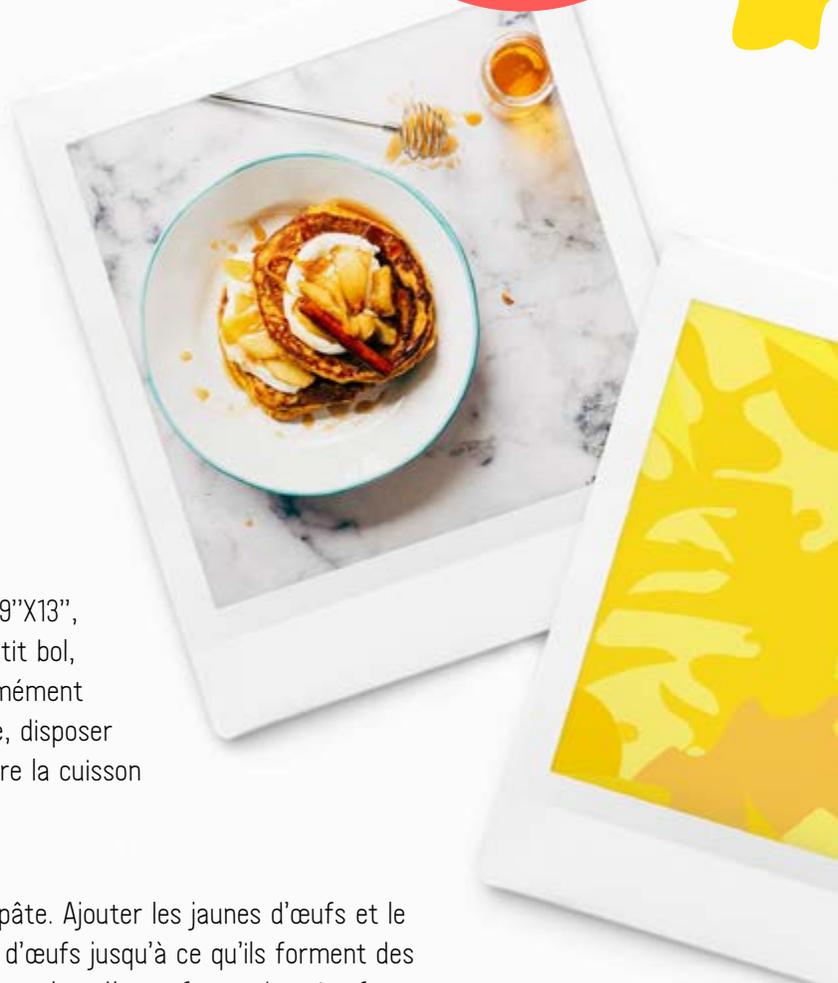
PÂTE

- 1/3 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 2 jaunes d'œufs
- 1/3 tasse de lait
- 4 blancs d'œufs
- 1/3 tasse de sucre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400 °F. Dans un plat allant au four, de 9"X13", faire fondre le beurre au four pendant 2 minutes. Dans un petit bol, mélanger le sucre et la cannelle. Ensuite, le parsemer uniformément sur le beurre fondu. Cuire au four pendant 2 minutes. Ensuite, disposer les tranches de pommes sur le mélange de sucre et poursuivre la cuisson au four durant 6 minutes.

Entre-temps, dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter les jaunes d'œufs et le lait en mélangeant bien. Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter le sucre petit à petit et battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. Incorporer les blancs d'œufs à la préparation de jaunes d'œufs en soulevant délicatement la masse.



Étendre uniformément cette pâte sur les pommes cuites et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pancakes soient bien dorées. Retirer du four, passer la lame d'un couteau autour pour les détacher et ensuite retourner le plat sur une assiette ou plat de service afin de les démouler.

Couper et déguster!!!

À NOTER

Ne soyez pas surpris, la pâte diminuera lorsque le plat sortira du four.

PIZZA DÉJEUNER

par Annie Petitelere

WKNDR #14315

En camping, avec des amis, on a décidé de passer plein de restants sur une pizza! Et c'était tellement bon!! On a voulu refaire cette pizza lors d'un autre camping, mais c'était moins bon... On s'est vite rendu compte que le secret... C'est le creton!!! :)

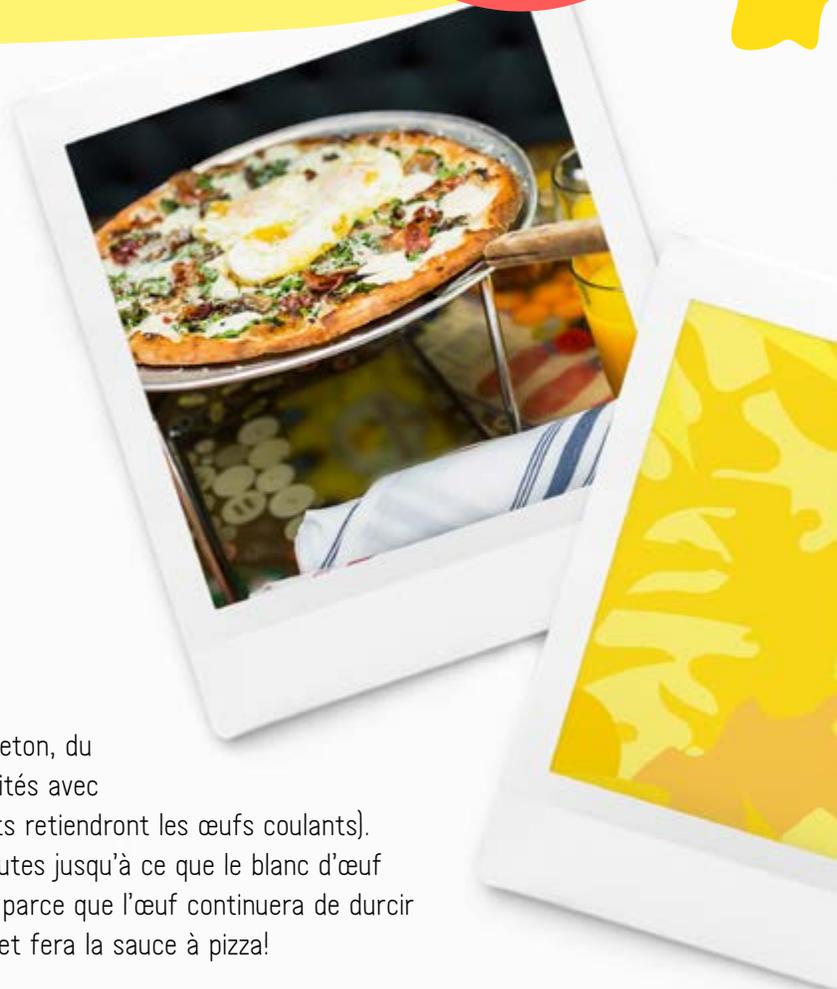


INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza (faite maison ou pain naan)
- Creton
- Bacon cuit
- Jambon
- Oignon vert
- Mozzarella rapé
- Œufs

PRÉPARATION

Sur la pâte à pizza ou pain naan, ajoutez des morceaux de creton, du bacon cuit, du jambon, de l'oignon vert. Faire des petites cavités avec les ingrédients placés afin d'y casser des œufs (les ingrédients retiendront les œufs coulants). Ajouter le fromage râpé. Faire cuire au four environ 8-10 minutes jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit presque cuit et le jaune coulant. (Ne pas trop faire cuire parce que l'œuf continuera de durcir hors du four.) Le jaune d'œuf se mélangera avec le creton et fera la sauce à pizza!



« ALL WKnd EAT »



LA GUÉDILLE À CHARLOTTE

par Chantal De Bellefeuille

TAG #10898

Depuis aussi loin que je peux me rappeler, ma mère (Charlotte) nous faisait sa fameuse guédille pendant les chaudes soirées d'été! Ça goûte mon enfance!

INGRÉDIENTS

- Pains à hot-dogs
- 4 tasses de laitue iceberg
- 2 tasses de poulet coupé en dés (je prends un petit poulet cuit)
- 4 échalotes émincées
- 4-5 petits cornichons sucrés
- 1/3 de tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe de vinaigrette César (facultatif)
- Sel, poivre, au goût

PRÉPARATION

- Trancher finement la laitue.
- Couper le poulet et les cornichons en petits morceaux.
- Émincer les échalotes.
- Mélanger le tout, avec la mayonnaise et la sauce César, dans un grand bol.
- Saler, poivrer.
- Beurrer les pains des deux côtés, puis les faire dorer dans une poêle, ou sur le BBQ.
- Bien remplir les pains avec la salade.

Servir avec chips, patates au four ou autre accompagnement!

À NOTER

*Ajuster la quantité de mayonnaise au goût.
N'ayez pas peur de bien beurrer les pains, c'est encore meilleur !!*



POULET FRIT AUX RICE KRISPIES DE MATANTE THÉRÈSE

par Valérie Servant

TAG #1005



Ma tante a représenté le rôle de grand-mère pour moi. Chaque fois qu'on allait la visiter à l'île d'Orléans, ma première question était: « Est-ce qu'on mange du poulet aux Rice Krispies? ». Lorsque c'était le cas, ça sentait bon dans toute la maison! J'ai perpétué la recette auprès de mes enfants qui, lorsqu'ils étaient petits, l'avaient renommée: les carrés aux Rice Krispies à la viande! :D Miam!

INGRÉDIENTS

- Beurre à température de la pièce
- 6 tasses de Rice Krispies
- 1 c. à thé de paprika
- 1 œuf
- 3/4 de tasse de lait
- 3/4 de tasse de farine
- 1 1/2 c. à thé de sel
- Du poivre au goût
- 1 c. à thé d'épices à volaille
- 2 lb de hauts de cuisses de poulet ou de poitrine désossée, en morceaux
- 1/3 de tasse de beurre fondu

PRÉPARATION

Chauffer le four à 350°F.

Napper de beurre le fond de deux grands plats allant au four.

Réduire les céréales à 3 tasses. Y ajouter le paprika et mélanger.

Battre les œufs en ajoutant le lait, la farine, le sel, le poivre et les épices.

Temper les morceaux de poulet dans la préparation liquide et ensuite dans les céréales.

Déposer dans les plats graissés, napper chaque morceau d'environ une c. à soupe de beurre fondu et cuire au four à 350°F pendant 1 heure.

Servir avec de la sauce BBQ chaude de style St-Hubert ou autre.



LE BURGER SUCRÉ-SALÉ

par Dave Alain

TAG #14319

*Utilisation d'ingrédients de l'érablière familiale!
De plus, tous nos convives qui ont dégusté cette
recette ont été enchantés par le goût! :)*

INGRÉDIENTS

- 2 lb de steak haché maigre
- 2 c. à soupe d'épices bacon et érable
- 1 oeuf
- 1/2 lb de bacon
- 1 pincée de poivre
- Fromage brie double crème
- 1 piment
- 1/2 oignon
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- Salade
- 1 tomate
- Mayonnaise
- Pains à hamburger

PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger le steak haché, les épices, le poivre et l'oeuf.

Former vos boulettes.

Partir votre BBQ.

Mettre le bacon sur une plaque au four. Partir le four à 400°F et y mettre le bacon.

Couper le piment et l'oignon en lanières.

Faire saisir vos légumes dans une poêle et ajouter le sirop d'érable. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sirop d'érable soit caramélisé sur les légumes. Laisser sur le réchaud.

Surveillez votre bacon au four !!!

Mettre vos boulettes sur le BBQ et faire cuire à votre goût. Lorsque vos boulettes sont prêtes, fermer les brûleurs du BBQ et ajouter des tranches de brie sur vos boulettes quelques instants. Attention, le brie fond rapidement!

Assembler votre hamburger. Pain, boulette avec brie, bacon, légumes caramélisés, salade, tomate, mayonnaise au goût!
Dégustez!



BOUCHÉES DE DORÉ

par Martin Dalair



INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 1 ½ tasse de chapelure panko
- Environ 1 ½ lb (675g) de filets de doré (peau et arrêtes enlevées) coupés en cubes de 2,5 cm (1po)
- 1 tasse d'huile de canola
- ¼ de tasse de beurre
- ½ oignon haché
- 1 à 2 c. à soupe de bouillon de bœuf concentré
- 2 à 3 c. à soupe d'eau

PRÉPARATION

Dans un bol, fouetter les œufs.

Dans un autre bol, verser la chapelure panko.

Tremper les cubes de doré dans les œufs battus, puis les enrober de chapelure.

Dans une poêle, chauffer l'huile pour les bouchées, ajouter le beurre dans la poêle. Cuire quelques cubes de doré à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Couper les pommes de terre en quartiers.

Dans une autre poêle, chauffer l'huile pour les pommes de terre avec la moitié du beurre à feu moyen. Cuire l'oignon et les pommes de terre 5 minutes.

Ajouter le reste du beurre et le bouillon de bœuf concentré dans la poêle. Diluer le bouillon concentré avec un peu d'eau. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Hummm, ça c'est bon en...bon appétit!



GRILLED CHEESE M&M

par Myrka Dionne

TAG #14318

Quand mon amie Marie-Michel, qui n'est vraiment pas « cook » dans la vie et qui aime manger des choses vite faites, sort cette recette de grilled cheese, tout le monde en redemande. C'est maintenant un classique brunch pour nos week-ends de filles au chalet!



INGRÉDIENTS

POUR UN GRILLED CHEESE

- 8 tranches de jambon, coupées en petits morceaux
- 1 oignon rouge
- 1 tranche de fromage cheddar fort
- 1/4 de tasse de fromage à tartiner Boivin (non négociable!)
- 2 tranches de pain campagnard Première Moisson (idéalement, mais une autre sorte peut faire pareil)
- Beurre

PRÉPARATION

Dans une poêle, faire revenir l'oignon et le jambon dans le beurre jusqu'à coloration.

Pendant ce temps, tartiner deux tranches de pain avec la tartinade Boivin.

Ajouter le mélange de jambon et oignon sur le pain, ainsi que la tranche de fromage, et refermer avec l'autre tranche.

Mettre du beurre dans une poêle et griller le sandwich de chaque côté.

À déguster avec une soupe aux tomates... c'est la vie!!

À NOTER

Le secret, c'est la tartinade Boivin..!



PIZZA ROLLS

par Kathy Mainguy

TAG #8914

Ma mère ne voulait pas acheter de pizza pochette quand on était jeunes, elle disait que ce n'était pas bon pour nous (trop de pâte!). Un jour, elle nous a dit : « Je vais vous en faire! ». Ce jour-là sont nées les PIZZA ROLLS !



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de pâte à « egg roll »
- 1 oeuf battu avec un peu d'eau
- Sauce à pizza ou spaghetti
- *** vous mettez ensuite les ingrédients que vous désirez ***
- Perso je préfère lorsqu'il y a des bons morceaux. J'achète du pepperoni non tranché, j'utilise des petits cubes de fromage au lieu du râpé, champignons coupés en 4, poivrons rouges en dés, « smoked meat » en cube.

PRÉPARATION

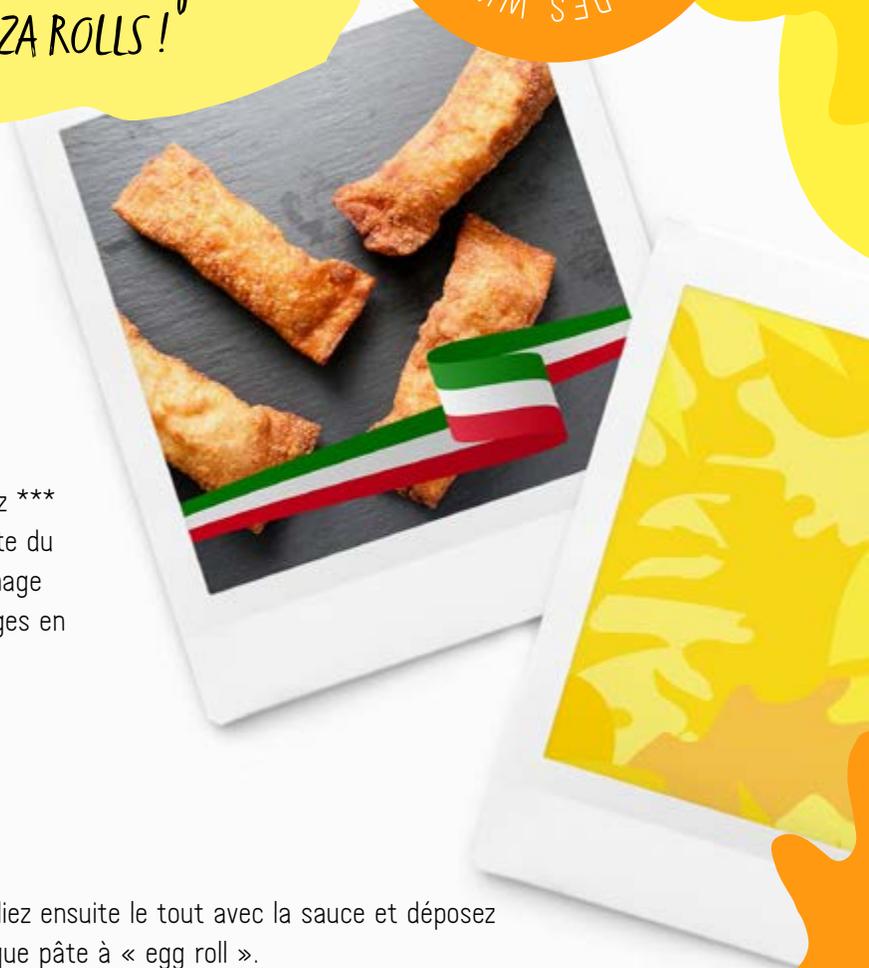
Dans un bol, mettez vos ingrédients coupés à votre goût, liez ensuite le tout avec la sauce et déposez environ une cuillère à soupe de mélange au centre de chaque pâte à « egg roll ».

Avec le mélange d'oeuf, badigeonnez les pourtours et fermez la pâte comme un « egg roll ».

Faire frire dans l'huile de chaque côté, jusqu'à ce que le pizza roll soit doré.

Mettre sur un papier absorbant pour éponger l'huile.

Vous avez maintenant des bonnes pizzas pochettes maison avec moins de pâte, et qui se congèlent très bien !!



SANDWICH AU SAUMON FRAIS

par *Andrée-Ann Brassard*

TAG #14303

INGRÉDIENTS

- Petit filet de saumon (pour 4 personnes)
- Épices à poisson et fruits de mer, au goût
- 4 pains plats (style naan)
- 1 tasse de fromage râpé au goût
- Tomates (fraîches ou séchées)
- Épinards
- Avocat
- Huile d'olive
- Sel & poivre

SAUCE

- ¼ de tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe de ketchup
- ½ c. à soupe de moutarde de Dijon
- ½ c. à soupe de pesto
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 450 °F.

Assaisonner le filet avec les épices à poisson, sel et poivre. Ajouter un filet d'huile.

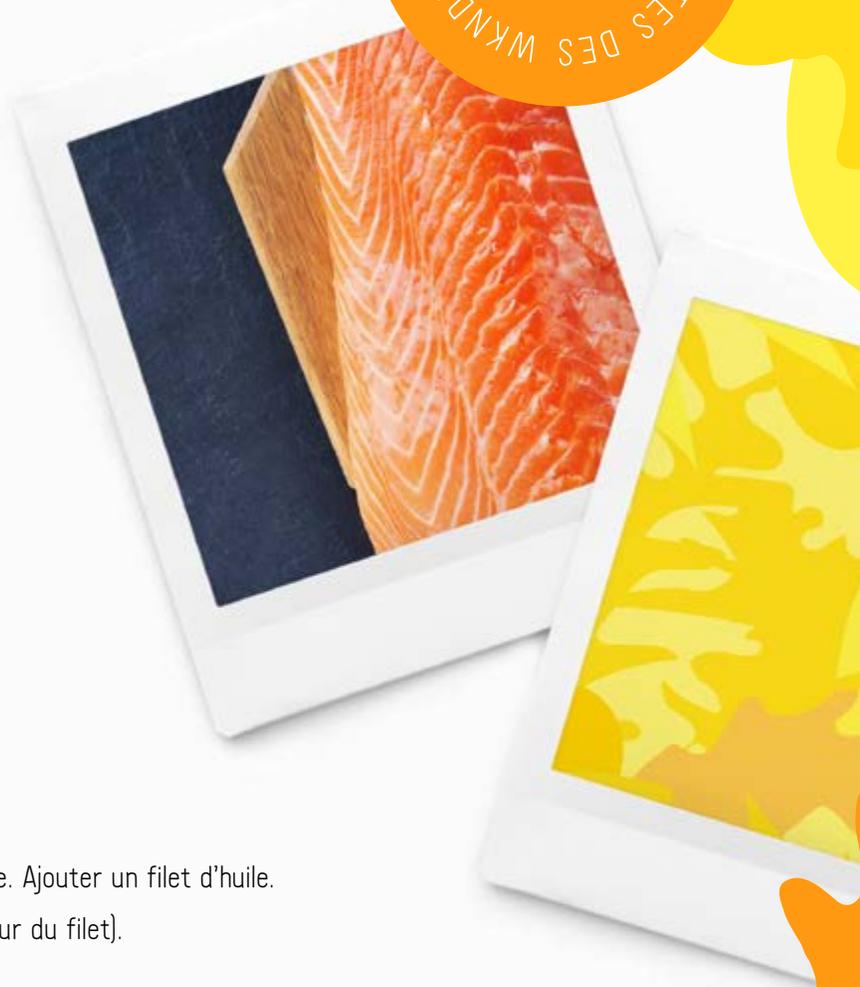
Cuire au four pendant environ 20 minutes (selon la grosseur du filet).

Entretemps, préparer la sauce et les condiments.

Répartir le fromage sur une moitié des pains et passer sous le gril pour faire fondre.

Étendre le saumon sur le fromage fondu, ajouter la sauce.

Assembler avec les condiments et replier le pain.



MG BURGER

par Marianne Gariépy

TAG #14317

INGRÉDIENTS

- 1 lb de bœuf
- 1 œuf
- 1 gros oignon tranché finement
- 2 gousses d'ail tranchées finement
- 1 c. à soupe de cumin moulu
- 1 c. à soupe de poudre de chili
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 3 c. à soupe de sauce chili
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé
- 1 tranche de pain cuite et égrainée
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Se laver les mains. (!!!)
2. Pétrir la viande avec l'œuf quelques minutes.
3. Ajouter tous les ingrédients sauf la tranche de pain et pétrir quelques minutes.
4. Griller et émietter la tranche de pain.
5. Ajouter les miettes de pain jusqu'à temps que la consistance de la viande se tienne bien pour former des boulettes.
6. Laisser reposer la viande au moins 30 minutes et faire des boulettes.

Il ne vous reste qu'à assembler vos burgers avec les condiments de votre choix et savourer!



LES TACOS AU POISSON FRIT DE JULIE!

par Julie Boudreault

TAG #14302

INGRÉDIENTS

TACOS

- 6-8 petits tortillas du commerce
- 1 lb de morue (fraîche ou congelée)
- 1 tasse de farine
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe de poudre d'ail
- 1 tasse de chapelure à l'italienne
- Environ 8 tasses d'huile de canola (pour remplir une casserole au 2/3)

GARNITURES

- 1 tomate, coupée en dès
- 1 poivron rouge, coupé en fines lanières
- 3 oignons verts, ciselés
- 1/4 de tasse de navets marinés (comme on trouve dans les shish taouk)
- 1/2 tasse d'oignons rouges
- 1/2 tasse de laitue
- 1/2 concombre, tranché finement
- Oignons marinés, coupés en dès
- Quelques feuilles de coriandre, au goût
- Sriracha, au goût

SAUCE (1 TASSE)

- 1/3 de tasse de mayonnaise
- 2/3 de tasse de yogourt
- Zeste d'un demi citron
- Zeste d'une lime
- Sel et poivre, au goût



PRÉPARATION

Prendre la morue et la couper en bouchées, donc en petits morceaux.

Prendre 3 bols : un pour la farine, le paprika et la poudre d'ail; un pour l'œuf (fouetté à la fourchette) et un pour la chapelure à l'italienne.

Rouler les morceaux de poissons dans le mélange de farine, dans les œufs et finalement dans la chapelure.

Réserver.

Préparer les garnitures. Je vous ai proposé ce que moi je préfère, mais vous pouvez garnir les tacos avec ce que vous voulez!

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

Faire frire les bouchées de morue, soit à la friteuse ou dans une poêle (attention de ne pas la quitter des yeux!).

Une fois les bouchées frites, il ne reste qu'à tout mettre sur une belle grande table avec des petits tortillas du commerce, et partager ce délicieux repas à la bonne franquette!

Pour ceux qui aime le « picanté », vous pouvez ajouter de la Sriracha sur le dessus avant de déguster!

Donne entre 6 et 8 tacos



GRILL CHEESE PAS POULET DOUX...

par Nathan Meilleur

Cette recette est une évolution au fil du temps. Le point de départ, un rassemblement de chums dans un chalet. Par la suite, avec plusieurs essais et quelques erreurs, ce plat simple, mais délicieux, est sur le point de devenir un classique !



INGRÉDIENTS

- Un pain belge (de votre boulangerie de quartier idéalement)
- 2 poitrines de poulet désossées
- Du fromage Hercule de Charlevoix
- Du beurre (selon votre cholestérol)
- Un gros oignon
- 4 c. à table de sucre

PRÉPARATION

Faire cuire les poitrines de poulet, sur le BBQ idéalement. Sinon une cuisson au four peut très bien faire le boulot. Une fois la cuisson complétée, couper les poitrines en fines lanières ou encore l'effiloche.

Pour les oignons confits, couper grossièrement l'oignon en rondelles. Faire revenir dans une poêle avec du beurre. Un fois les oignons légèrement blanchis, commencer à mettre du sucre en réduisant le feu. Il faut vraiment laisser agir tranquillement afin d'éviter que les oignons caramélisent trop. Quand les oignons commencent à brunir, retirer du feu et couvrir la poêle.

Couper 8 tranches de pain belge d'environ 2 à 3 centimètres chacune. Appliquer du beurre sur les 2 côtés de chaque tranche. Pour un résultat un peu plus croustillant, vous pouvez mettre les tranches de pain au four à 350°F quelques minutes avant la cuisson avec le fromage.



Couper 8 tranches d'environ 1/2 à 1 centimètre de fromage Hercule.

Et maintenant, la magie opère. Déposer 4 tranches de pain dans le fond d'une poêle, avec une tranche de fromage Hercule sur chacune. Laisser fondre le fromage légèrement. Répartir les oignons confits et les lanières de poulet. Ajouter une deuxième tranche de fromage Hercule ainsi que la seconde tranche de pain. Retourner le tout afin de vous assurer que le pain est doré à souhait.

Un fois prêt, couper en diagonale et servir le tout rapidement afin que le fromage dégouline toujours lors du service !

Pour un résultat encore plus débile, vous pouvez ajouter un soupçon de sauce piquante originale de Firebarns ou encore paner les poitrines de poulet.

C'est simple, mais si bon. Bon appétit les WKNDers!



« ALL WKnd EAT »



GÂTEAU AU FROMAGE À L'ÉRABLE DÉCADENT

par Sylvie Bernier

TAG #6021



INGRÉDIENTS

- 20 biscuits feuille d'érable (avec la garniture)
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 3 paquets de 250 g de fromage à la crème, à température ambiante
- 2 oeufs
- 2 c. à thé de fécule de maïs
- 1/3 de tasse de crème sûre
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/4 de tasse de sucre

SAUCE À L'ÉRABLE

- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/2 tasse de crème 35% ou 15% à cuisson
- 1 c. à thé de fécule de maïs

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350° F. Au robot culinaire, réduire les biscuits en miettes. Ajouter le beurre fondu et mélanger quelques secondes de plus. Verser le mélange de biscuits émiettés dans le fond d'un moule à charnière de 8 po (20cm) de diamètre. Cuire au four environ 10 minutes. Retirer du four et laisser refroidir. Dans un bol, battre ensemble le fromage à la crème, les oeufs, la crème sûre, le sirop d'érable, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser sur la croûte refroidie et cuire au centre du four environ 45 minutes. Une fois le gâteau cuit, le laisser tiédir dans le four avec la porte entrouverte pendant 3-4 heures (cela évitera au gâteau de craquer). Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Dans une casserole, hors du feu, bien mélanger le sirop d'érable, la crème et la fécule à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter 30 secondes. Laisser tiédir et servir avec les morceaux de gâteau.



TARTE AU CHOCOLAT DE JOPOU

par *Jessie Tanguay*

TAG #14301

JoPou est le surnom de mon amie Joannie (Pouliot). Elle m'a fait découvrir cette tarte alors que nous avions à peine 13 ans. Depuis maintenant 15 ans, c'est un classique de nos soupers entre filles!



INGRÉDIENTS

CROÛTE

- 1 1/3 tasse de chapelure graham
- 1/3 de tasse de sucre
- 1/3 de tasse de margarine

GARNITURE

- 1/2 tasse de mini guimauves
- 4 tablettes Aéro
- 2 tablettes Caramilk
- 2/3 de tasse de crème à fouetter

PRÉPARATION

CROÛTE

1. Mélanger tous les ingrédients et répartir dans un plat à tarte.
2. Cuire au four 8 minutes à 350°F.

GARNITURE

1. Faire fondre le chocolat et les guimauves dans un bain-marie. Laisser refroidir 10 minutes.
2. Fouetter la crème, puis mélanger la crème fouettée au mélange de chocolat.
3. Répartir sur la croûte puis laisser refroidir complètement au réfrigérateur.
4. Avant de servir, il est possible de garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

CARRÉS CROQUANTS OH HENRY!

par Valérie Rousseau

Sa petite histoire: Ma mère a longtemps fait ce dessert simple et sucré quand j'étais petite. Avec les années, il a été délaissé pour laisser place à la nouveauté. Fausse bonne idée parce qu'il n'y a rien de meilleur que ce carré chocolaté à mon avis! Retour dans le passé alors qu'une amie est débarquée avec ce dessert dans un souper... C'est officiel, c'est le meilleur petit dessert de l'univers. Plus jamais je ne vais le quitter!

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de sirop de maïs
- 1 tasse de beurre d'arachide
- 1 tasse de cassonade
- 2 tasses de céréales Corn Flakes
- 2 tasses de céréales Rice Krispies
- 1 tasse d'arachides hachées
- 1 sac de pépites de chocolat au choix (mi-sucré, au lait, noir)

PRÉPARATION

1. Faire fondre ensemble la cassonade, le beurre d'arachide et le sirop de maïs de 2 à 3 minutes au micro-ondes.
2. Dans un autre bol, ajouter les ingrédients suivants: céréales Corn Flakes, Rice Krispies et les arachides hachées.
3. Ajouter les ingrédients de l'étape 1 à l'étape 2.
4. Faire fondre le sac de pépites de chocolat au micro-ondes maximum 1 minute. Brasser après 30 secondes. Le chocolat doit être fondu, mais pas trop!
5. Graisser un plat pyrex (8 pouces) et étendre la préparation des bouchées.
6. Verser le chocolat fondu sur la préparation.
7. Hop, au frigo! Laisser figer de 2 à 3 heures, ou plus.
8. Couper en carrés et servir. Bon appétit!



GÂTEAU

« CHOCOLATE CHIPS »

par Geneviève Carrier

TAG #3568



C'est une recette cuisinée par ma mère pour faire changement des traditionnels biscuits aux pépites de chocolat. Je ne connais personne d'autre qui fait une recette similaire appréciée par tout le monde! Chaque fois que je la fais ou que j'en apporte chez des amis, ça se mange en un rien de temps! Ça goûte à la fois le gâteau et la pâte à biscuits!! En plus, la recette se prépare en un tour de main. C'est simple, rapide et efficace.

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre ou margarine
- 1/3 de tasse de sucre
- 1/3 de tasse cassonade
- 1 tasse de pépites de chocolat
- 1 œuf
- 1/2 c. à thé d'eau froide
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 tasse + 2 c. à table de farine
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé poudre à pâte

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.

Au batteur à main (mixette), crémier le beurre (ou la margarine).

Ajouter le sucre et la cassonade.

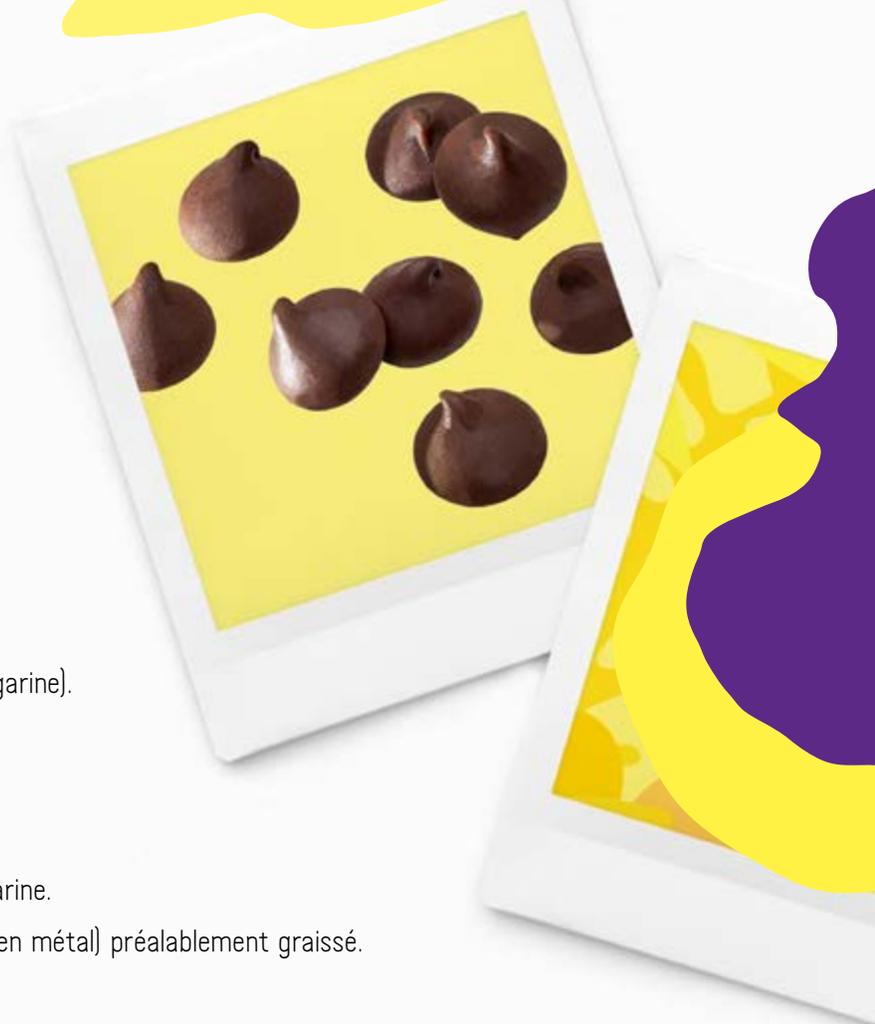
Ajouter 1 tasse de farine, l'eau et la vanille.

Bien mélanger.

Ajouter les pépites de chocolat enrobées du reste de la farine.

Déposer la pâte uniformément dans un moule carré (8x8 en métal) préalablement graissé.

Cuire 18-20 minutes.



LA RELIGIEUSE: BON EN TI-PÉCHÉ!

par Sébastien Malouin

TAG #1995

Le destin a sélectionné trois jeunes disciples pour devenir les porteurs de cette recette divine. C'est maintenant à votre tour de goûter à la bonne parole.



INGRÉDIENTS

LA PÂTE

- 3 paquets de pâte à biscuits Pillsbury avec morceaux de chocolat !! Ne va pas essayer de te déculpabiliser en y allant avec les « chipits », vas-y pour le « chunk » !!

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 2/3 de tasse de sucre
- 1/3 de tasse de farine tout usage non blanchie
- 2 œufs
- 2 tasses de lait chaud (oui, comme quand tu étais bébé, mais encore plus hot!)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

LES EXTRAS ET VARIANTES

- Réserve à l'élite. Maîtrise la base et on s'en reparle.

PRÉPARATION

COMMENT TU FAIS ÇA LA CRÈME?

- 1) Arrête de faire des allusions louches sur des alternatives de crème et sur le chef Louis! Ok, tu as encore 2 minutes avant de commencer. Mets de la crème!!!!
- 2) Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre et la farine. Ajouter les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. On vise l'onctuosité.
- 3) Pendant que tu as fait ça, si t'es rusé, tu as fait chauffer ton lait dans le micro-ondes. Sinon, tu attends quoi?
- 4) Ajouter le lait chaud graduellement en fouettant. (En bref, ne garroche pas le lait chaud tout en même temps dans le bol, ça va faire cuire les œufs et faire des mottons!)



- 5) Porter à ébullition à feu moyen (ne mets pas ça dans le piton!) en fouettant constamment et en prenant soin de racler le fond et le pourtour de la casserole.
- * Non, tu ne peux pas aller faire une pause pipi, regarder la télé, te faire un café ou des petites gâteries avec ton/ta chéri(e). Le vrai dévouement commence ici!
- 6) Garde les yeux fermés et entre en symbiose avec ton fouet. Tu vas sentir une évolution dans ta crème. Au début, tu vas te dire « Voyons c'est bin long y se passe rien ». Aie confiance, tes efforts seront récompensés. Lorsque tu sens que ça se raffermi, brasse encore 1 ou 2 minutes jusqu'à consistance désirée.
- 7) Retirer du feu et ajouter la vanille.

***FACULTATIF – TECHNIQUE DE CONSERVATION:**

- 8) Si tu es un(e) vrai(e) et que tu as doublé la recette pour en avoir en plus, de un, félicitations, de deux, pour éviter la formation d'une peau à la surface de la crème pâtissière, déposer une pellicule plastique directement sur la crème chaude et réfrigérer.
- 9) Se conserve pour une durée que tu n'atteindras jamais ;).

COMMENT TU CRÉES LE DIVIN?

- 1) Tu préchauffes ton four à 350°F.
- 2) Dans un moule à tarte en Pyrex (ne va pas penser qu'une tite tôle d'aluminium va pouvoir supporter la puissance de ce que tu t'apprêtes à créer) tu vas étaler environ 1 paquet et demi de pâte à biscuits. La quantité va évidemment dépendre de la dimension de ton moule.

***POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL POUR LA CRÉATION DE TON FOND DE RELIGIEUSE:**

- Tu mets du Barry White;
 - Tu te laves les mains et les réchauffes doucement selon ton processus favori;
 - Tu prends la pâte à biscuits, tu lui donnes de l'amour et tu l'étales tendrement, mais fermement, dans le fond du moule pour créer un fond uniforme.
- 3) Tu fais cuire le dessous de la religieuse de 5 à 10 minutes. C'est là que le « feeling » embarque. Le but, c'est d'y raffermir la fondation, mais sans qu'elle soit entièrement cuite.
 - 4) Sortir le fond du four et laisser tempérer quelques minutes. Au besoin, le raffermir à l'aide du dos d'une cuillère si son gonflement est parti en peur.
 - 5) Tu mets la crème. C'est généralement à cette étape que tu te rends vraiment compte de ce que tu vas créer. Oui, tu vas le faire! Tu as clairement passé le point de non-retour!
 - 6) Utiliser un paquet de pâte à biscuit pour faire le dessus.

***TRUC MAISON POUR LA CRÉATION ET L'INSTALLATION DU TOP:**

- Étendre une pellicule plastique sur le comptoir;
 - Suivre les mêmes étapes que pour le fond, mais sur la pellicule plastique. Fie-toi à ton œil de lynx pour l'estimation de la grandeur du cercle à produire.
 - Tu soulèves la pellicule avec le beau top que tu viens de faire et tu déroules ça doucement sur la crème à partir du bord.
 - Retirer la pellicule et joindre le top avec le pourtour du fond avec tes doigts de fée.
- 7) Oui, tu as bien vu, normalement il te reste un demi-paquet de pâte à biscuits qui te regarde avec des yeux doux en te disant mange-moi, mange-moi. Vas-y, gâte-toi, personne ne va le savoir. Ça fait partie de la démarche intérieure.
 - 8) Tu envoies ça au four pour 10 à 15 minutes en te mettant en position de méditation transcendante devant le four. Tu visualises le résultat attendu, la croûte dorée et les saveurs exquises, et tu sors le tout méticuleusement lorsque c'est prêt.
 - * Conseil : Si c'est ta première fois et que tu as peur que ça déborde dans le four, mets l'assiette à tarte sur une plaque à biscuits pour recueillir l'amour excédentaire qui pourrait s'échapper de ta religieuse.
 - 9) Réfrigérer de 1 à 2 heures jusqu'à raffermissement de la religieuse.

COMMENT COMMUNIER AVEC LE DIVIN?

Maintenant que tu as créé de tes mains nues l'objet de culte suprême, tu te dois de partager la bonne nouvelle. Pour ce faire, et si c'est ta première expérience, nous te recommandons de vivre cette première communion en toute simplicité.

1) Tamiser les lumières et s'installer confortablement. Si l'expérience se vit en groupe, s'assurer que chaque personne soit convenablement installée autour de la religieuse.

2) La religieuse devrait être pure et dénudée de tout artifice.

3) Sa température interne devrait être d'environ 4°C afin de bien se réchauffer à l'intérieur de votre bouche.

4) Au besoin, accompagner le tout d'un bon verre de lait pour aider votre corps à vivre sa transformation.

5) Savourez l'extase!

Vous êtes maintenant un adepte converti de la religieuse et votre vie en est irréversiblement changée. Vous pouvez maintenant passer au niveau supérieur et envisager la personnalisation de votre communion avec la religieuse. Pour supporter votre exploration personnelle, vous trouverez ci-dessous quelques alternatives à explorer :

- Nappage de votre morceau de religieuse avec un coulis de framboise (un must);
 - Utilisation de votre pâte à biscuits personnelle préférée,
 - Modification de la saveur de la crème pâtissière : chocolat, érable, autre,
- Intégration d'œufs fondants Cadbury à l'intérieur de la crème. Mettre les œufs sur le fond de tarte et verser la crème par-dessus.
- Intégration d'une couche de bacon précuit entre la crème et le top ou encore directement sur le dessus.
 - Conserver la religieuse au congélateur et la savourer à sa sortie,
 - Chauffer votre morceau de religieuse au four à micro-ondes,
- Toute autre variation ou alternative produites par votre moi intérieur et visant à optimiser votre expérience de communion personnelle.

BISCUITS AU CITRON

par *Sophie Lambert*

TAG #1825



Chaque année, dans le temps des Fêtes, je fais un plateau de biscuits variés pour mes invités, croissants à la tartinade de noisettes, biscuits au sucre, biscuits aux amandes et confiture de framboises, biscottis et... les fameux biscuits au citron. Je dois parfois doubler... tripler la recette pour satisfaire la dent sucrée de mon entourage! Mon chum me demande toujours avec impatience quand je compte commencer mes biscuits. Il sait que c'est l'heure quand je lui demande d'acheter des citrons!

INGRÉDIENTS

BISCUITS

- 6 oeufs
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de sucre
- 3/4 de tasse d'huile de canola
- Le zeste d'un citron
- 6 c. à thé de poudre à pâte
- 5 tasses de farine

GLAÇAGE

- Le jus d'un citron
- 3 tasses de sucre à glacer

PRÉPARATION

- 1) Fouetter à la main les oeufs, le sucre, le lait, l'huile et le zeste.
- 2) Mélanger ensemble la farine et la poudre à pâte.
- 3) Ajouter les ingrédients secs au mélange humide et brasser.
- 4) Former des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et déposer sur la plaque à cuisson.



5) Cuire entre 15 à 20 minutes à 350°F. Les biscuits seront très légèrement dorés.

6) Laisser refroidir.

PENDANT CE TEMPS

1) Mélanger le jus de citron avec le sucre à glacer.

2) Déposer un peu de glaçage au centre du biscuit refroidi et laisser couler sur les côtés du biscuit.

3) Laisser figer le glaçage. On peut doubler le glaçage au goût.

À NOTER

Ces biscuits se congèlent bien et sont délicieux lorsqu'ils sont tout juste sortis du congélateur (encore un peu froid). C'est un secret bien gardé pour les fringales de minuit!

GÂTEAU CHOCO-PORTO

par *Mélissa Chantal*

TAG # 3310

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

- 10 carrés (1 oz) de chocolat non sucré style « Baker's » (2 barres complètes c'est encore mieux)
- 3/4 de tasse de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 3/4 de tasse de sucre
- 3/4 de tasse de porto (vous pouvez en mettre plus hihi!)
- 1/2 tasse de farine tout usage
- 5 blancs d'œufs
- 1/2 c. à thé de crème de tartre
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré

GLAÇAGE

- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 c. à soupe de sirop de maïs
- 1/2 tasse de porto (encore là on peut en mettre plus, au goût !)
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille

PRÉPARATION

- 1) Fondre les carrés de chocolat au bain-marie avec 3/4 de tasse de beurre, en brassant régulièrement. Laisser refroidir à température pièce.
- 2) Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser un moule à cheminée de 10 po.
- 3) Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs avec 3/4 de tasse de sucre à haute vitesse jusqu'à onctuosité et légèreté, environ 5 minutes. Ajouter graduellement 3/4 de tasse de porto ainsi que la farine. Plier à la spatule le chocolat fondu et refroidi.
- 4) Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs avec la crème de tartre jusqu'à épaississement. Ajouter graduellement 3 c. à soupe de sucre et continuer à battre jusqu'à la formation de pics fermes. Plier à la spatule 1/3 de ce mélange dans le mélange précédent, puis ajouter l'autre 2/3. Verser la pâte dans le moule.
- 5) Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant d'inverser sur une assiette de service. Laisser refroidir complètement.
- 6) Préparer la glaçure : au bain-marie, combiner les pépites de chocolat, 1/2 tasse de beurre et le sirop de maïs. Chauffer doucement, en brassant, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajouter 1/2 tasse de porto et la vanille. Mettre de côté pour refroidir 30 minutes. Verser ensuite sur le gâteau refroidi.
- 7) Bourrez-vous la face !!!



GÂTEAU AU RHUM ET PACANES

par Sylvie Goulet

Il s'agit d'une recette qui se partage dans ma famille depuis trois générations. Une tradition spéciale pour le temps des fêtes! Chaque année, on se demande si le gâteau au rhum sera plus fort ou non que le précédent, car certaines années, disons qu'il était généreux en alcool! Un dessert moelleux et vraiment savoureux!



INGRÉDIENTS

- 1 tasse de pacanes
- 1 paquet de préparation à gâteau doré
- 1 paquet de mélange pour pouding à la vanille
- 4 œufs
- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de margarine
- ½ tasse de rhum (ou un petit peu plus si désiré)

GLAÇAGE

- ½ tasse de margarine
- 1 tasse de sucre
- ¼ de tasse d'eau
- ½ tasse de rhum

PRÉPARATION

Parsemer les pacanes dans le fond d'un moule à cheminée de 10 pouces très légèrement graissé. Mélanger la préparation pour gâteau, le mélange pour pouding, les œufs, l'eau, la margarine et le rhum. Verser la pâte sur les noix de pacanes étalées. Cuire à 325°F, environ 1 heure. Refroidir 10 minutes et démouler. Pour le glaçage, faire fondre la margarine, ajouter le sucre et l'eau. Bouillir 5 minutes. Retirer du feu et ajouter le rhum. Badigeonner le dessus et les côtés du gâteau.

Bon Appétit!



PAIN AUX BANANES, FRAMBOISES ET CHOCOLAT

par Marie-Annick Bédard

TAG #14304

C'est LA recette préférée de mes 3 filles, celle qu'elles préparent pour les partages à l'école, que je DOIS apporter en camping, qu'elles offrent à leurs amies...



INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre non-salé à température de la pièce
- 3/4 de tasse de cassonade
- 2 œufs
- 1/3 de tasse de yogourt nature (ou crème sure)
- 2 tasses de bananes écrasées (environ 4 grosses bananes très mûres)
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 3/4 de tasse de pépites de chocolat noir (ou semi-sucré)
- 1 tasse de framboises coupées en 2, enduites d'une c. à table de farine pour ne pas qu'elles soient trop liquides

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.

Beurrer un moule à pain.

Au mélangeur, crémier le beurre et la cassonade 3 minutes. Ajouter les œufs un par un, en battant bien après chacun.

Ajouter le yogourt, les bananes écrasées et la vanille et mélanger 1 minute. Réserver.

Déposer tous les ingrédients secs dans un grand bol. Bien mélanger. Les incorporer dans les humides, mélanger.

Ajouter les framboises et le chocolat et mélanger.



Verser dans le moule à pain et placer quelques pépites sur le dessus si désiré.

Cuire de 60 à 65 minutes en recouvrant de papier d'aluminium après 30 minutes, sans serrer. Vérifier la cuisson avec un cure-dents inséré en son centre.

Sortir du four et laisser refroidir avant de trancher.

Conserver à la température de la pièce 2 jours ou au frigo pendant 1 semaine. Il sera excellent congelé 3 mois.

À NOTER

*Nécessite souvent un plus long temps de cuisson.
Peut être préparé en 12 muffins. Cuire alors à 425°F.*

GÂTEAU TRUFFE AU CHOCOLAT NOIR

par *Alexandra Dubé*

TAG #15492

INGRÉDIENTS

- 225 g de chocolat noir
- 3/4 de tasse de beurre salé
- 3/4 de tasse de sucre brun
- Une pincée de sel
- 1/4 de tasse de farine blanche (j'utilise la version sans gluten, mais ce n'est pas obligatoire)
- 5 oeufs
- 1 tasse de fraises
- 1 c. à soupe de sucre
- 2 c. à thé de jus de citron
- 1 tasse de cassonade
- 1/4 de tasse d'eau

PRÉPARATION

PRÉPARATION GÂTEAU

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

Beurrer un moule à gâteau.

Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre en prenant soin de brasser régulièrement.

Dans un autre bol, mélanger les oeufs, la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un pied-mélangeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Incorporer la farine, puis le mélange de chocolat.

Verser dans le moule.

Cuire au four environ 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte avec quelques grumeaux, et non pas complètement propre. Le centre du gâteau ne doit toutefois pas être tremblotant.

Laisser refroidir sur une grille.

Démouler et couper en forme rectangulaire.



PRÉPARATION DU COULIS DE FRAISES

Placer tous les ingrédients dans un bol à mélanger et broyer à l'aide d'un pied-mélangeur.

Pour faire une belle présentation, utiliser une pipette ou une bouteille refermable avec embout.

PRÉPARATION CARMEL

Mettre les ingrédients dans un chaudron et placer sur le feu à moyen.

Laisser le sucre se dissoudre par lui-même, donc ne pas mélanger, et porter à ébullition tranquillement.

Laisser bouillir 8 à 10 minutes.

Sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin, déposer des lanières de caramel (vous pouvez utiliser un pinceau à marinade pour vous aider).

Placer au frigo au moins 1 heure.

POUR LA PRÉSENTATION

Placer le caramel figé sur le dessus de chaque morceau de gâteau.

Verser le coulis de fraises. N'hésitez pas à laisser l'artiste en vous faire de jolies formes de coulis dans l'assiette!

