

TOMATES CONFITES

🕒 35 min

👤 4 portions

Confire tes aliments est une bonne façon de les conserver dans le temps, mais aussi de mettre l'emphase sur certaines de ses saveurs. Quand on confit un aliment, on remplace l'eau de ce dernier par soit un corps gras ou un sucre dépendant des usages futurs que l'on désire en faire.

Ingrédients

- 1 chopine de tomates cerises ou à chaire
- 30 ml d'huile de tournesol ou canola bio
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de sucre
- 15 ml de thym ou herbe aromatique au profil résineux
- Poivre en grain

Méthode

- Préchauffer votre four à 275°F
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble de manière à bien couvrir vos tomates cerises. Déposer le tout sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis de cuisson en silicone ou de papier parchemin.
- Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les tomates semblent confites.
- Laisser refroidir à température ambiante et puis entreposer au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

TARTE FRAISE RHUBARBE

 40 min

 4 portions

Parce que la nature fait déjà les meilleures combinaisons, on termine l'atelier avec une tarte fraise et rhubarbe style "tatin". C'est d'ailleurs une technique à employer avec n'importe quel fruit de saison.

Ingrédients

- 1 litre de rhubarbe, coupée grossièrement
- 750 ml de fraises, coupées en demi
- 180 ml de sucre
- 30 ml de jus d'agrumes ou d'argousier
- 30 ml de farine
- 225 gr de reste de pâte feuilletée ou pâte brisée

Méthode

- Préchauffer votre four à 375°F
- Dans un bol à mélanger, déposer vos morceaux de fraise et de rhubarbe avec le sucre et la farine. Bien mélanger et laisser reposer 20 minutes.
- Verser votre mélange à garniture dans le fond d'un plat à cuisson allant au four.
- Recouvrir d'une couche de pâte à tarte ou pâte feuilletée. Faites quelques incisions au centre de la pâte de manière à créer des chevrons
- Badigeonner d'un jaune d'œuf battu ou encore de lait, puis cuire au four 30 à 40 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

RICOTTA MAISON

🕒 20 min

👤 4 portions

Faire son fromage est une bonne façon de prolonger la durée de vie de vos produits laitiers et c'est plus facile qu'il n'y paraît. Saviez-vous en fait que le mot fromage signifie mettre en forme? La ricotta est pour moi la recette de base pour transformer les surplus de lait qui ont commencé à cailler. Faire la ricotta, c'est en quelque sorte prendre le contrôle du vieillissement du lait.

Ingrédients

- 4 tasses de lait, entier de préférence
- 60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre ou jus de citron
- 10 gr de sel

Méthode

- Chauffer le lait à feu moyen élevé jusqu'à frémissement (75 celsius)
- Lorsque votre lait commence à cailler, ajouter le vinaigre ou jus de citron puis couvrir et retirer du feu.
- Laisser coaguler durant 30 à 60 minutes.
- Récolter les caillés de lait à l'aide d'une araignée à friture et laisser égoutter dans un chinois étamine ou tamis fin minimum 2 h à température pièce.
- Une fois prête, saler au goût et garder réfrigérée.

CRÈME DE LAITUE

 25 min

 4 portions

La crème de laitue est une excellente manière de récupérer tes laitues variées qui ont commencé à faner et qui sont moins appétissantes crues. Souvent sous-estimées, elles sont légères et délicieuses et se consomment autant chaudes que froides!

Ingrédients

- 30 ml huile de tournesol ou beurre
- 1 oignon jaune, haché finement
- 2 gousses d'ail hachée
- 2 litres feuilles de laitue ou légume feuille fané
- 2 branches d'aromates (thym, marjolaine, sarriette ...)
- 250 ml fanes ciselées de carottes, radis ou roquette
- 250 ml de purée de légume racine (p.d.t., panais, céleri-rave, ...)
- 1 litre bouillon de volaille ou légumes
- 125 ml crème sure ou crème
- 180 gr crevette nordique ou autre protéine pour garniture
- 80 ml huile de cameline ou autre au goût noisetté
- Piment gorria

Méthode

- Dans une casserole à feu moyen, faites cuire les oignons et l'ail en prenant bien soin de ne pas les colorer. Ajouter les aromates et les feuilles de laitue et faire tomber.
- Ajouter le bouillon et la purée de légumes. Laisser cuire à feu moyen 15 min.
- Retirer les branches d'aromates et ajouter les fanes.
- Mixer le tout jusqu'à consistance homogène et passer au tamis au besoin.
- Garnir des autres ingrédients

PISTOU DE FLEUR D'AIL

🕒 15 min

👤 4 portions

Le pistou est vraiment une préparation gagnante pour récupérer tes herbes aromatiques qui se fanent ou encore pour préserver leurs parfums tout au long de l'année. Si tu ne connais pas le pistou, c'est en fait l'ancêtre du pesto italien et il a d'abord été développé dans le sud de la France et était constitué de persil, huile d'olive et noix de Grenoble.

Ingrédients

- 250 ml d'herbe aromatique non résineuse
- 250 ml de laitue et/ou fanes au choix
- 250 ml de fleur d'ail coupé grossièrement
- 80 ml d'huile de tournesol ou de canola bio
- 30 ml de vinaigre de cidre
- 45 ml de graine (citrouilles ou tournesol) ou noix grillées
- 10 gr de sel

Méthode

- Ajouter tous les ingrédients dans le mixeur à l'exception du sel et du vinaigre de cidre et bien mixer jusqu'à obtention d'une texture homogène. Goûter et ajouter le vinaigre de cidre et le sel selon vos goûts. Bien mélanger.
- Conserver dans un pot masson allant au frigo en prenant bien soin de toujours couvrir d'un mince filet d'huile à chaque fois pour éviter l'oxydation de votre pistou.