



Dîner à la ferme au Canada – Saison 2

Les recettes – Episode 1 – Miguel Ellenberger

Entrée

Salade Bavette/framboises

Mariner une bavette, coupée en lanière, environ 1h ou plus dans :

- 1c. à soupe de Sauce Soya
- ¼ de tasse de Sirop d'érable
- 1c. à thé de gingembre en poudre
- 1c. à thé de poudre d'ail
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- Sel, poivre

Varié les quantités selon les goûts.

Dresser la salade selon la sorte préférée, ici c'était un mélange de la maison. Faire la sauce salade :

- ¼ t D'huile d'olive
- ¼ t de vinaigre balsamique
- ¼ t de sirop d'érable
- 1 gousse d'ail
- Sel/poivre

Mélanger les framboises, les feuilles de salades et y ajouter la sauce. Sur le dessus, installer les lanières de bavette préalablement fumées et rôties, ou simplement rôties.
Bon appétit !

Soupe aux Betteraves :

Ingrédients

- 2 oignons, hachés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé
- 1 kg (2 lb) de betteraves, pelées et tranchées
- 1,2 litre (4 1/2 tasses) de bouillon de poulet



Préparation

1. Dans une casserole, attendrir les oignons et l'ail dans le beurre. Ajouter le gingembre et les betteraves. Cuire 1 minute. Ajouter le bouillon, couvrir et laisser mijoter environ 1 heure. Saler et poivrer.
2. Réserver 125 ml (1/2 tasse) des betteraves cuites. Les couper en dés et les réserver. Réduire le reste en purée au mélangeur. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter les dés de betterave à la soupe. Laisser tiédir et congeler à cette étape.
3. Au moment de servir, présenter la soupe chaude et la garnir de crème sure, de ciboulette et d'un filet d'huile d'olive.

Plat principal

Morue façon Fish and chips

- 1l de morue dessalée
- 2 t. de lait
- Laisser tremper la morue dans le lait toute la nuit.
- Pour le service, vous devez avoir préalablement mélanger dans un autre plat :
- ¼ de t. de farine
- 1 c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
- 2/3 de t. de bière blonde
- 2 œufs
- 4c.à soupe de persil
- Sel/poivre au goût

Lorsque le mélange est fait, tremper les poissons dans celui-ci et les faire cuire dans la friteuse environ 10 minutes.

Servir avec une sauce tartare et un quartier de citron.

Sauce tartare :

- ½ t de mayonnaise maison
- 2c à soupe de persil
- 2c à soupe d'oignons rouges hachés
- 2c. à soupe de concombre en petits dés
- 1c à soupe de câpres égouttés et hachés
- 1c à soupe de moutarde dijon



-
- Sel/poivre au goût.

Sauce à l'ail :

- ¼ t. mayonnaise
- 1c à soupe de fleur d'ail.

Frites :

- 4 pommes de terre

Trancher les pommes de terre en spirales à l'aide d'un spiralisateur. Cuire les frites et les assaisonner de sel, parmesan et persil.

Dessert

Papillon croquignole

Ingrédients :

- 2t. de farine
- 1c. à thé de sel
- 2t. de lait
- 1/2c. à thé de bicarbonate de soda
- 4 œufs
- ½ c. à thé de poudre à pâte

Mélanger les ingrédients secs ensemble.

Mélanger le lait et les œufs. Incorporer le mélange sec au mélange de lait.

Cuire dans l'huile à l'aide de l'instrument pour croquignole.



Caramel

- 4t. de cassonnade
- 2t. de sirop de maïs
- ½ t. d'eau bouillante

Brasser le tout et faire mijoter 3 minutes

Retirer du feu et ajouter 1 boîte de lait condensé (Eagle brand)

Brasser pour bien mélanger

Fourrer les papillons du caramel.

Servir chaud ou froid.

Mousse aux fraises

Ingrédients :

- 85g. de poudre Jello Fraise
- ¾ t. d'eau bouillante
- 2t. de fraises coupées

Mélanger le jello, l'eau et les fraises pour faire "prendre".

Quand c'est bien pris, ajouter une tasse de crème fouetté.

Ne pas brasser quand la mousse est prise.