



Dîner à la ferme au Canada – Saison 2

Les recettes – Episode 5 – Marc

Côtes de bette gratinées

Pour 6 personnes

- 2-3 tiges de bettes / personne
- Pincée de sel
- 2/3 de tasse de Fromage gruyère râpé

Préparation

Laver et couper le blanc des tiges en lanière de 5-6 cm.

Mettre dans une casserole avec une pincée de sel, ajouter l'eau pour couvrir les tiges

Lorsque l'eau est arrivée à ébullition, réduire à feu moyen et laisser mijoter le tout pendant près de 25 min.

Les côtes de bette sont cuites quand une fourchette passe au travers sans difficulté.

Laisser refroidir, couper les tiges en lanière de 1-1.5 cm, les déposer dans un plat allant au four, mettre pincée de sel et étendre le fromage gruyère sur toute la surface.

Cuire au four à 190°C jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu, entre 20-30 minutes.

Servir chaud.

Chou rouge Philippe

Pour 6 personnes

- 3 tranches de bacon
- 1 chou rouge coupé en morceaux
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 oignon moyen
- 2c. à table de vinaigre de vin rouge, ou vin rouge
- 1/4 tasse de canneberges séchées (optionnel)
- Sel, poivre

Éliminer toute matière blanche (tige) et couper le chou en petits morceaux.



Verser les dans la casserole avec le bacon coupé, brasser avec l'huile d'olive, l'oignon et une bonne cuillère à table de vinaigre, sel et poivre.

Ajouter deux bons verres de vin rouge.

Mijoter sur un tout petit feu le chou pendant au minimum 1h et demi, en s'assurant qu'il y a toujours du liquide, et ajouter une autre cuillère de vinaigre et les canneberges séchées vers la fin.

Le plat est prêt seulement quand le chou est devenu mou et appétissant !

Purée de pomme de terre

Pour 6 -8 personnes

- 2.5 pommes de terre moyenne par personne
- 1c. à table de beurre
- 1/4 de tasse de lait
- Sel, poivre,

Peler les pommes de terre.

Bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Les égoutter, et les mettre dans un grand bol pour faire la purée.

Passer le malaxeur à vitesse moyenne, ajouter beurre, lait, sel et poivre.

Battre à la vitesse maximum jusqu'à obtention d'une consistance fouettée.

Servir chaud.



Dinde farcie aux canneberges séchées

- Pour 10-12 personnes
- Dinde de 10 lbs ou 4,5 kg
- Sel, poivre,
- Moutarde
- 1/3 tasse de vin rouge
- Ail

Sauce brune

Jus de cuisson

Pour épaissir la sauce : une pincée de farine et bouillon de boeuf

Déposer la dinde dans une rôtissoire pour le four. Si la dinde a été congelée, s'assurer qu'elle soit complètement dégelée avant la cuisson.

Remplir la grande cavité et celle du cou avec la farce. Coudre. Piquer l'ail dans la dinde.

Enduire le dessus de la dinde d'une couche de moutarde. Arroser du jus de cuisson durant la cuisson plusieurs fois. Couvrir avec du papier d'aluminium en début de cuisson, et l'enlever une demie heure avant la fin.

Chauffer le four à 160°C pour toute la durée de la cuisson. Ce qui rend la dinde tendre et savoureuse est cette cuisson lente. On calcule 20 minutes par livre de dinde pour une dinde de 10 lbs et plus. Le temps de cuisson sera de 3h30 – 4 heures. La dinde est prête quand le thermomètre indique 82°C dans la cuisse ou, à l'affaissement des cuisses.

Laisser reposer 15 minutes recouvert avec du papier d'aluminium avant de couper et de servir chaud.



Farce aux canneberges séchées pour la dinde d'Actions de Grâce

Pour dinde de 10 lbs (4.5 kg)

- 4 tranches de bacon
- 2 oignons hachés finement
- 4 tiges de céleri haché finement
- 1/4 tasse de canneberges séchées
- 3 oeufs
- 3-4 tranches de pain brun
- Sel, poivre
- 1 ½ c. à thé sauge
- 1c. à table thym
- 1/2 tasse vin rouge ou bouillon
- 3-4 petites tiges de persil
- 3-4 gousses d'ail
- 4 poireaux
- 5 tiges de côtes de bettes avec jeunes feuilles
- 2 carottes moyennes

Fondre les lardons dans la poêle, ajouter tous les légumes. Braiser pendant quelques minutes en brassant régulièrement.

Un fois les légumes tendres, ajouter sel, poivre, sauge, thym, persil.

Laisser refroidir avant de farcir la dinde. On peut conserver la farce 2 jours au réfrigérateur.

Donne 7 tasses de farce. La farce sera insérée dans la grande cavité de la dinde et dans la cavité du cou.

Sauce brune pour accompagner la dinde

Faire la sauce :

- Bouillon de cuisson de la dinde
- Pincée de farine
- Bouillon de boeuf Bovril (optionnel)

Si on trouve que la sauce n'est pas assez épaisse, voici ce qu'il vaut faire : ajouter un peu de farine dans le bouillon de la dinde afin de l'épaissir.



Pour s'assurer de la bonne consistance de la sauce, prendre un peu de bouillon dans une tasse et y ajouter la farine, brasser pour défaire les grumeaux. Verser dans le reste la sauce brune.

Passer la sauce au tamis avant de servir.

Déposer sur la dinde.

Dessert

Gâteau aux bleuets (myrtilles)

Pour 10-12 personnes

Croûte :

- 3/4 tasse de beurre fondu
- 1/4 tasse de sucre
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 tasses de farine
- 1 cc à thé de poudre à pâte
- 1/2 cc de sel

Compote de bleuets :

- 4 tasses de bleuets
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 de tapioca rapide (instantanée ou rapide)
- 1/2 de zeste de citron finement rappée
- 1/2 c. thé de cannelle
- Pincée de muscade

Garniture :

- 2 blancs d'oeuf, un peu fouetté
- 2 tasses de crème sure
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. thé de vanille



Crème Chantilly :

- 1 1/2 tasse de crème 35 %
- 3 c. soupe de sucre
- 1/2 c. thé de vanille, au besoin.

Préparation :

Biscuit

Chauffer le four à 200°C. Beurrer le moule et mettre un papier parchemin.

Mélanger avec un batteur à main le beurre jusqu'à consistance crémeuse.

Ajouter le sucre, puis les jaunes d'oeuf pour une consistance fouettée.

Dans un autre bol, mélanger farine, poudre à pâte et sel. Et verser ce mélange sec avec celui déjà fouettée.

Dans un moule à fond détachable, répartir 2 tasses du mélange et bien le presser. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Retirer du four. Étendre le reste de la croûte sur les côtés du moule.

Remplissage :

Dans une casserole, amener à feu moyen bleuets, sucre, tapioca, pelure de citron, cannelle et muscade. Brasse pendant 15 minutes. Étendre la compote de bleuets sur la croûte.

Glaçage :

Dans un petit bol, fouetter les blancs d'œuf légèrement, et ajouter crème sûre, sucre et vanille. Étendre sur la couche de bleuets.

Cuire au four 180°C pendant 45 minutes, jusqu'à fermeté.

Refroidir et mettre au réfrigérateur pour plusieurs heures avant de servir. Se garde 2 jours

Servir froid.

Servir avec crème Chantilly : Dans un bol, fouetter la crème avec le sucre et la vanille jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Mettre au réfrigérateur. Servir avec le gâteau.



Sauce aux canneberges

Pour 2 tasses

- 4 tasses de canneberges fraîches
- 2/3 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sucre roux
- 1 c. à table de vinaigre de cidre (optionnel). Le vinaigre donne un fini brillant.

Dans une casserole, chauffer l'eau, les canneberges, le sucre roux.

Cuire à feu moyen en brassant régulièrement pendant 10-15 minutes.

La sauce est prête quand les canneberges ont éclaté.

Peut être servi chaud ou froid.

Se garde 2 semaines au réfrigérateur.