



## Dîner à la ferme au Canada – Saison 2

Les recettes – Episode 6 – Sylvia

---

### Entrée

#### Esturgeon fumé

- Couper en tranches fines

#### Mayonnaise aux agrumes

- Mayonnaise
- Yogourt nature
- Zeste d'orange
- Un peu de mélange de jus d'orange, jus de pamplemousse et jus de citron fraîchement pressés
- Ciboulette
- Mélanger le tout en augmentant ou diminuant les quantités selon la consistance voulue.

#### Mini pains pitas

- Badigeonnés d'huile d'olive
- Réchauffés au four à 200 ° C pour 1 minute

#### Salade mélangée

##### Décoration

- Suprême de pamplemousse
- Graines de grenades
- Œufs de lompe
- 1 branche d'oignons vert ciselée

### Plat principal

#### Dindon sauvage

- 4 - 5 poitrines de dindon sauvage (selon la grosseur)
- Mettre à mariner la veille
  - Marinade au sirop d'érable et raifort pour viande sauvage (Ricardo <sup>1</sup>)
    - *Ingrédients*
      - 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
      - 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
      - 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
      - 30 ml (2 c. à soupe) de raifort
      - 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya



- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Poivre
- *Préparation*
  - Dans un plat en verre ou dans un grand sac en plastique à fermeture hermétique, mélanger tous les ingrédients.
  - Ajouter la viande et bien l'enrober de la marinade.
  - Couvrir le plat ou refermer le sac. Réfrigérer de 4 à 12 heures.
- Cuisson dinde
  - Préchauffer le four à 180 °C
  - Faire revenir à feu moyen dans un peu d'huile et une noisette de beurre pour 6 min de chaque côté
  - Saler et poivrer
  - Finir la cuisson au four pendant 10-12 minutes
    - La température interne de la viande doit atteindre 74°C

## Sauce pour la dinde

- *Ingrédients*
  - 6 échalotes
  - 25g + 2 cs de beurre
  - 100 ml de vin blanc
  - 1L de fond de gibier
  - 100ml de liqueur Sortilège
  - 1 cs de farine
  - ½ cc de bouillon de bœuf ou de fond de veau concentré
  - Sel et poivre
- *Préparation*
  - Faire revenir les échalotes avec 25g de beurre
  - Déglacer avec le vin et faire réduire de moitié
  - Ajouter le fond de gibier et faire réduire jusqu'à 250 ml
  - Ajouter le Sortilège et porter à ébullition
  - Passer la sauce au chinois
  - Préparer un beurre manié avec 2cs de beurre et la farine
  - Ajouter et porter à ébullition la sauce
  - Ajouter le bouillon de bœuf ou le fond de veau concentré
  - Saler et poivrer

## Myrtilles

- *Ingrédients + Préparation*
  - ½ tasse de myrtilles
  - 4 cs de sirop d'érable
- Laisser réduire environ 5 min



- 1-2 cs de Sortilège
- Ajouter et flamber
- Servir avec les poitrines de dinde

## **Bok choy**

- Cuire environ 7 min à la vapeur douce
  - Garder croquant
- Au moment de servir arroser d'un filet de réduction balsamique
  - Réduction de balsamique (Ricardo<sup>2</sup>)
    - *Ingrédients*
      - 1 gousse d'ail, hachée finement
      - 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
      - 250 ml (1 tasse) de vinaigre balsamique
      - 30 ml (2 c. à soupe) de miel
    - *Préparation*
      - Dans une casserole, attendrir l'ail dans le beurre.
      - Ajouter le vinaigre et le miel.
      - Porter à ébullition et laisser réduire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit légèrement sirupeux, soit environ 15 minutes.
      - Laisser refroidir.

## **Endives au four**

- *Préparation*
  - 6 endives
- Coupées en deux et placées dans un plat allant au four
- Répartir le mélange suivant sur les endives
  - 125 ml d'huile d'olive
  - 3 cs de sirop d'érable
  - 1 à 2 gousses d'ail pressées
  - Sel et poivre
- Mettre au four préchauffé à 180°C pour 20 à 30 min

## **Pommes de terre nouvelles au four (Sélection du Reader's Digest<sup>3</sup>)**

- *Ingrédients*
  - 600 g (1 1/4 lb) de petites pommes de terre nouvelles
  - 2 c. à soupe d'huile d'olive
  - 1 citron
  - 2 ou 3 brins de romarin frais
  - Sel et poivre noir



#### - *Préparation*

- Préchauffez le four à 230 °C (450 °F). Mettez de l'eau à bouillir.
- Frottez les pommes de terre et mettez-les dans une grande casserole. Couvrez-les d'eau bouillante, portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes.
- Pendant ce temps, versez l'huile dans un plat à four en métal et faites-la chauffer au four.
- Brossez le citron sous l'eau tiède et râpez le zeste. Lavez le romarin et prélevez les feuilles.
- Égouttez soigneusement les pommes de terre. Mettez-les dans le plat et remuez pour bien les enrober d'huile. Parsemez avec le zeste de citron et le romarin, salez et poivrez. L'huile doit être brûlante et les pommes de terre doivent grésiller à son contact.
- Faites ensuite cuire les pommes de terre pendant 20 minutes, environ, en plaçant le plat en haut du four : elles doivent être bien dorées.

## Dessert

### Tarte à la citrouille - Tartine

#### - *Ingrédients*

- ~415 g de pâte brisée achetée ou faite maison
  - Assez pour une plaque de 28 cm de diamètre
- 1 boîte (2 tasses/ 510 g) de purée de citrouille
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1 tasse (250ml) crème 35%
- 2 cs (30 ml) cognac
- ½ tasse (100g) cassonade
- 1 cc (5 ml) cannelle moulue
- 1 cc (5 ml) gingembre moulu
- 1/8 cc (½ ml) clou de girofle
- 1/8 cc (½ ml) muscade
- 1 pincée de poivre
- ½ cc (5 ml) sel

#### - *Préparation*

- Préchauffez le four à 165 °C.
- Ajoutez la purée de citrouille, les œufs, le jaune d'œuf, la crème, le cognac et fouettez pour bien mélanger.
- Ajoutez le sucre et toutes les épices et fouettez pour bien mélanger.
- Versez le mélange dans la coquille à tarte, lissez le dessus avec une spatule en caoutchouc.
- Cuisez la tarte pour environ 1 heure.
- Servir légèrement chaud avec de la crème fouettée.



---

## **Sorbet à la pomme avec crème fouettée – Betty Bossi**

- *Ingrédients + Préparation*
  - 1 dl de vin blanc ou de cidre
  - 100 g de sucre
    - Porter à ébullition dans une petite casserole en remuant de temps à autre, baisser le feu, cuire 2 minutes à petits frémissements
  - 2 cs de jus de citron
    - Ajouter au sirop de sucre chaud
  - 450 g de pommes
    - Eplucher, couper en deux, retirer le cœur, détailler en quartiers
    - Plonger dans le sirop sans attendre
    - Cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres
    - Réduire le tout en purée
    - Une fois refroidi, incorporer 1 cs de Calvados.
    - Mettre le mélange dans une sorbetière, suivre les instructions du manuel.

## **Figues sauce à l'orange – Betty Bossi**

- *Ingrédients + Préparation*
  - 75 g de sucre
  - 5 cs d'eau
    - Porter à ébullition sans remuer dans une large casserole inoxydable, réduire la chaleur, laisser mijoter en bougeant de temps à autre la casserole jusqu'à obtention d'un caramel brun clair
  - ¼ d'orange – le zeste en fines lanières
  - 3 dl de jus d'orange, fraîchement pressée
    - Ajouter, faire cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous
    - Réduire à 2 dl
  - 1 cc de Maïzena
  - 1 cs Cointreau ou de rhum
    - Délayez la Maïzena dans le Cointreau
    - Ajouter au mélange, laisser mijoter 2 minutes en remuant
  - 4 figues violettes mûres
    - Laver, couper en deux, ajouter à la sauce
    - Porter rapidement à ébullition
    - Laisser macérer au moins 2-3 heures dans la sauce



---

## Crackers aux noix – Betty Bossi

- *Ingrédients + Préparation*
  - 4 blancs d'œufs
  - 1 pincée de sel
    - Fouetter en neige ferme
  - 175 g de sucre
    - Incorporer en deux portions, en fouettant
  - 2 cs de jus d'orange
  - ½ cc d'arôme d'amandes amères
  - 125 g d'amandes allumettes
  - 125 g de farine
    - Incorporer délicatement à l'appareil, verser dans le moule
- Cuisson
  - 30 minutes environ au niveau inférieur du four préchauffé à 180 ° C.
  - Laisser refroidir le cake, l'emballer et le mettre 2-3 jours au réfrigérateur.
  - Couper en tranches très minces, les ranger sur une plaque
  - Les rôtir 7 minutes au milieu du four préchauffée à 200 ° C
    - Jusqu'à ce qu'elles deviennent brun clair et croustillantes.

## Faisselle – Ateliers fromagers

### *Ingrédients*

- 4L de lait 3.25%
- ½ cuillère a café de présure
- ½ cuillère a café de ferments Flora Danica

### *Matériel*

- Chaudron
- Thermomètre de cuisine
- Moules à faisselle
- Louche
- Torchon de cuisine ou coton a fromage

## **Préparation**

### Jour 1

- Ajouter le lait frais dans un chaudron
- Avec l'aide d'un thermomètre, monter la température du lait entre 21 et 23 ° C
- Lorsque le lait est à température, le sortir du feu, ajouter les ferments Flora Danica et bien agiter le lait jusqu'à ce que les ferments soient bien dissous
- Après 15 min et dissolution complète des ferments, ajouter la présure et mélanger pendant 1 min.



- 
- Placer un couvercle sur le chaudron et ne plus toucher jusqu'au lendemain pendant minimum 18h.
  - Laisser le chaudron a la température de la pièce entre 20 et 23 ° C.

## Jour 2

- Vérifier que le fromage est bien coagulé et ferme
- Déposer le fromage au fond des moules avec une louche a taille adaptée et les remplir à ras bord.
  - Effectuer l'opération très délicatement pour ne pas le briser
- Laisser égoutter au moins 4 à 6h dans le moule à température ambiante
- Placer au frigo et déguster à votre guise (le fromage se conserve 1 semaine).

## **Liens**

1. Ricardo. *Marinade au sirop d'érable et raifort pour viande sauvage.*

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/3619-marinade-au-sirop-d-erable-et-raifort-pour-viande-sauvage>

2. Ricardo. *Réduction de balsamique.*

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4156-reduction-de-balsamique>

3. Selection Reader's Digest. *Pommes de terre nouvelles au four.*

<http://selection.readersdigest.ca/cuisine/recettes/pommes-de-terre-nouvelles-au-four/>