



Dîner à la ferme au Canada – Saison 2

Les recettes – Episode 7 – Marianne

Entrée

Doucette garnie

Sur une assiette, disposer la doucette et garnir de petites tomates, quelques canneberges, une rosette de tête de moine, une tranche d'œuf et 1 petite tranche de poire.

La salade est accompagnée d'un petit brie chaud à la tartinaide aux pommes et aux figues et une belle tranche de tresse de maison.

Plat principal

Mignon de porc au citrons:

- 1 gros filet de porc
- 1 petit citron

Piquer le filet à plusieurs reprises et y mettre des morceaux de zeste de citron

Marinade :

- 1 c.s. huile
- 1 c.s. moutarde
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 c.s. jus de citron
- Sel et poivre

Mélanger les ingrédients et mariner la viande.

Déposer le filet dans un plat allant au four à 220 degrés 30 à 40 min. Sortir le filet et le garder au chaud

Ajouter 1 sachet Knorr sauce brune au jus de la viande et 1,5 dl de crème.

Knöpfli :

600g farine blanche
2 dl eau
2 dl lait
2 c à café de sel
4 œufs

bien mélanger le liquide, les œufs et le sel,
ajouter la farine petit à petit en mélangeant avec énergie.
Laisser reposer la pâte au moins 30 min.

Porter à ébullition beaucoup d'eau salée, passer une partie de la pâte dans une passoire à Knöpfli, ou déposer de la pâte sur une planche de bois et couper des petites lanières avec le couteau en les laissant tomber dans l'eau bouillante. Attendre qu'ils remontent à la surface,



les laisser cuire 3 à 4 min. Sortir avec un égouttoir, mettre dans un plat allant au four, ajouter un peu de beurre et du fromage râpé, faire gratiner légèrement. Faire en plusieurs fois, le résultat vaut la peine !

Dessert

Parfait au Grand Marnier :

2 jaunes d'œuf
50 g sucre
3 – 4 c à soupe de Grand Marnier
3 dl crème
2 blanc d'œuf battu en neige

battre en mousse
ajouter à la masse
fouetter et ajouter au mélange
ajouter délicatement au mélange,
Disposer dans des ramequins et congeler
min. 4 h

Bon appétit!