



Dîner à la ferme au Canada – Saison 2

Les recettes – Episode 2 – Anita

Recettes pour 6 personnes

Entrée

Potage à la courge Butternut à l'érable

- 1.5 L (6 tasses) de courge Butternut pelée et coupée en cube
- 875 ml (3 ½ tasses) de bouillon de poulet
- 60 ml de sirop d'érable
- 1 oignon haché
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée de gingembre moulu sel et poivre

Dans une casserole faire revenir l'oignon dans un peu de beurre.

Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter jusqu'à ce que les cubes de la courge soient tendres.

Réduire en une purée lisse avec un mélangeur en utilisant pas tout le jus de cuisson, en rajouter au besoin.

Peut être servi avec des croûtons et des lardons de bacon.

Plat principal

Filet de porc

Assaisonner le filet à votre goût.

Mettre au four à 230°C, pendant 15 min.

Réduire la température du four à 175°C et continuer la cuisson durant encore 45 min.

Il faut faire attention au temps de cuisson, tout dépendant de la grosseur du filet et du four.

Pommes de terre duchesse.

- ½ kg de pommes de terre
- 50gr. de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre.



Cuire les pommes de terre et les faire passer dans une passoire pour en faire une purée.

Ajouter le beurre et le jaune d'œuf.

Dresser avec le sac à douille (cannelé), quand le mélange est encore bien chaud.

Faire colorer au four à 180°C.

Les haricots

Cuire les haricots dans se l'eau sale durant environ 10min.

Dans un poêlon, faire doré le bacon avec de l'oignon et de l'ail.

Ajouter les haricots et bien mélanger.

Continuer la cuisson jusqu'à ce que les haricots soit bien tendres.

Les carottes

Faire revenir des oignons dans un peu de beurre.

Ajouter les carottes et un peu de bouillon de légume.

Le dessert

Croustade aux pommes

- 6-8 pommes de grosseur moyenne
- ½ tasse de beurre
- 1 ½ tasse de cassonade
- 1 1/3 de tasse de farine
- 1 tasse de gruau
- 1 cuiller à thé de sel.

Peler et couper les pommes en cubes et les mettre dans un plat qui va au four. Les saupoudrer avec un peu de sucre et de la cannelle.

Mélanger tous les autres ingrédients et épandre le mélange sur les pommes.

Mettre au four à 180°C pur 1 heure.

Servir avec de la crème glacée.

Crème glacée maison

- 1 œuf



-
- 1 jaune d'œuf
 - 1 blanc d'œuf
 - 3 cuillères à soupe de sucre
 - 1 cuillère à soupe d'essence de vanille
 - 2 dl de crème

Fouetter l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et l'essence de vanille jusqu'à ce que le mélange est semblable à un mousse.

Battre le blanc d'œuf en neige, ajouter 1 cuillère à soupe de sucre et mélanger doucement jusqu'à ce que le mélange soit brillant.

Fouetter la crème et la neige du blanc d'œuf, mélanger doucement au premier mélange.

Verser dans des moules et congeler au moins 2 à 3 heures.