



Dîner à la ferme au Canada – Saison 2

Les recettes – Episode 3 – Daniel

Entrée

Carpaccio de betterave au fromage de chèvre

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 grosses betteraves

Mayonnaise

- 1 jaune d'oeuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile de tournesol ou de canola
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau, environ
- Sel et poivre

Garniture

- 375 ml (1 1/2 tasse) de mâche
- 60 ml (1/4 tasse) de pistaches non salées concassées
- 40 framboises fraîches
- 2 paquets de 100 g de fromage de chèvre non affiné à pâte fraîche

Préparation :

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les betteraves à feu doux à moyen environ 1 h 15 ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, selon la grosseur. Les plonger dans de l'eau glacée jusqu'à refroidissement complet. Peler et trancher finement à la mandoline. Réserver.

Mayonnaise

Dans un bol ou un petit robot, mélanger le jaune d'oeuf, le vinaigre et la moutarde. Ajouter environ le premier tiers de l'huile, goutte à goutte, en fouettant continuellement. Lorsque la mayonnaise commence à prendre, ajouter le reste de l'huile en un filet, toujours en fouettant. Ajouter l'eau pour obtenir une mayonnaise plus coulante. Saler et poivrer.

Garniture

Tapisser de grandes assiettes de tranches de betteraves. Garnir de mâche, de pistaches et de framboises. Émietter le fromage de chèvre sur les carpaccios. Napper de longs filets de mayonnaise.

Pour tirer de longs filets de mayonnaise droits, utiliser une bouteille en plastique de type ketchup ou moutarde



On peut substituer de la Féta au fromage de chèvre

Potage 2 couleurs

Première chose qui étonnera vos convives : le Potage aux deux couleurs dont le secret de la réussite tient avant tout au niveau de la technique de service dans le bol, comme vous le lirez au bas de la recette présentée ci-dessous.

Il est bon de noter que l'on peut facilement jouer avec les couleurs. A la recette suggérée, on peut remplacer la crème de carottes ou la crème de chou-fleur par une crème de brocoli ou de tomate; ou tout autre combinaison, à condition que la texture des deux soupes soit suffisamment épaisse pour permettre d'obtenir le résultat désiré.

Ingrédients pour 6 personnes

Potage no.1 : aux carottes

- 2 grosses carottes en morceaux
- 1 pomme de terre moyenne en cubes
- 1 petit oignon émincé
- 1 c. à table (15 ml) de beurre
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 tasse (125 ml) de lait ou crème
- 1/2 c. à thé d'herbes de Provence

Fondre le beurre, faire revenir les oignons quelques minutes.

Ajouter tous les autres ingrédients sauf le lait ou la crème.

Porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté.

Passer au robot ou au mélangeur électrique (blender). Remettre dans le chaudron, vérifier l'assaisonnement et au moment de servir incorporer le lait ou la crème.

Potage no.2 : aux choux-fleurs

Je fais la même recette, sauf que je remplace les carottes par 2 tasses (500 ml) de choux-fleurs, j'ajoute 1 gousse d'ail, 2 branches de céleri et je change les épices pour 1/4 c. à thé (1ml) d'origan.

Le truc pour obtenir ce duo de couleurs dans le bol à soupe, il faut verser en même temps dans le bol les deux soupes : une louche sur le côté gauche et une autre sur le côté droit. Il ne faut pas que votre potage soit trop liquide.



Plat principal

Cipaille Gaspésien

Pour 10 personnes

Temps de préparation : 1 h 30 - Temps de cuisson : 8 heures

Ingrédients

- 1 paquet pâte à tarte maison ou du commerce
- 1 lbs bœuf coupé en gros cubes
- 1 lbs poulet (poitrine ou haut de cuisse) coupé en gros cubes
- 1 lbs porc coupé en gros cubes 1 lbs cheval coupé en gros cubes
- 1 lbs veau coupé en gros cubes
- 1 lapin coupé en gros cubes
- 1 oignon espagnol moyen haché finement
- 6 pommes de terre à chair jaune (de type Yukon Gold) coupées en cubes
- 2-3 cuillères à soupe concentré de bouillon de poulet
- 2-3 cuillères à soupe concentré de bouillon de boeuf
- 1 bouteille vin rouge corsé
- Au goût épices mélangées : 1 cuillère à soupe herbes salées
- 4 gousses haché
- Poivre.

Préparation

Couper en gros cubes les viandes et l'oignon ;

Hacher l'ail frais ;

Déposer dans un plat hermétique les viandes, l'oignon et l'ail ;

Ajouter les épices mélangées, les concentrés de bœuf et de poulet (type bovril), les herbes salées et le poivre ; Remuer vigoureusement pour vous assurer qu'il y ait des assaisonnements sur l'ensemble des cubes ;

Recouvrir de vin rouge corsé ;

Laisser reposer au réfrigérateur pour 48 heures.

La veille de la cuisson Éplucher et couper en cubes les pommes de terres; Déposer dans un plat hermétique et recouvrir d'eau;

Cuisson :

Préchauffer le four à 150°C.



Préparer 2 abaisses de 1/2 pouces d'épaisseur ; Déposer la 1ere abaisse dans le fonds d'un chaudron profond, très épais et pouvant supporter la chaleur ;

Égoutter les cubes de pommes de terre;

1. Joindre les cubes de pommes de terre à la préparation de viandes, d'oignon et d'ail; Remuer et verser la préparation dans le chaudron profond; Assurez-vous qu'il y ait suffisamment de liquide pour recouvrir les cubes de viandes et de pommes de terre! Ajouter de l'eau au besoin ;
2. Couvrir la préparation avec votre 2e abaisse ; Assurez-vous de bien sceller les 2 morceaux de pâte pour pas que le liquide ne coule; Faire un trou de la grosseur d'un 2 dollar au centre pour pouvoir verser du liquide en cours de cuisson.
3. Placer au four sur la grille du bas sans le couvercle ;
4. Vérifier le niveau de liquide à chaque 3 heures de cuisson et réajuster au besoin (eau et bouillon).

Il s'agit d'un Cipaille Gaspésien. Vous n'avez pas besoin d'avoir à votre disposition l'ensemble des viandes ; Vous pouvez remplacer le vin rouge corsé par du bouillon de bœuf; Servir avec des marinades et une salade croquante.

On peut aussi faire des rangées de pomme de terre et de viande séparément, et au milieu de la préparation, y mette une première pate, continuer en couche de viande et pomme de terre et finir par l'autre pate. Pour notre cipaille, notre viande était porcs, bœuf et dinde...

Ici au Québec, chaque famille fait son cipaille différemment, mais le secret est de bien faire mariner la viande, avoir un bon bouillon, et le cuire longtemps ET A FEU MOYEN



Dessert

Pavlova aux petits fruits des champs

Ingrédients pour 12 mini-pavlovas :

- 2 blancs d'oeufs
- 2 cuillères à café de maïzena
- 100 g de sucre en poudre
- Extrait de vanille
- 20 cl de crème liquide entière (30% de matière grasse)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Fruits rouges

Pour les meringues :

Préchauffer le four à 120 °C.

Monter les blancs en neige en ajoutant une pincée de sel au départ. Ajouter le sucre en poudre au fur et à mesure que la meringue monte. Une fois la meringue montée, ajouter la maïzena et quelques gouttes d'extrait de vanille en mélangeant délicatement.

Mettre la meringue dans une poche à douilles puis former des meringues individuelles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Former un puits au centre de chaque meringue.

Enfourner les meringues dans le four à 100°C pendant 1 heure. Attention, selon votre four, les meringues peuvent cuire trop vite ! (Comme le mien qui a fait dorer mes meringues au bout de 30 minutes à température minimale.) Gardez donc un oeil sur vos meringues !

Laisser sécher les meringues dans le four ouvert pendant 1 heure.

Pour la crème fouettée :

Placer la crème liquide entière, le bol, ainsi que le fouet du batteur électrique au réfrigérateur afin que tout soit bien frais (30 minutes minimum).

Verser la crème dans le bol, puis commencer à la fouetter. Ajouter petit à petit le sucre glace pendant que la crème fouettée se forme. Cela demande un peu d'huile de coude même avec un batteur électrique ! (Vive les robots !)

Enfin, verser la crème fouettée dans le puits de chaque meringue, et ajouter quelques fruits rouges au-dessus.

Pour la décoration, ajouter un peu de sucre glace au-dessus des pavlovas.

Evidemment, vous pouvez prendre n'importe quel fruit de votre choix, ou réaliser une pavlova grandeur nature.

