

MIREILLE ET SA PASSION POUR LA CUISINE

56 RECETTES SAVOUREUSES À DECOUVRIR



Une cuisine simple pour se faire plaisir!

LE REPERTOIRE DE RECETTES

2 pains délicieux au robot boulanger de Lise.....	5
5 mélanges d'épices mexicains. de Nell.....	7
Batarde ou baguette française au robot boulanger de Hélène L.....	11
Biscuit à l'avoine à l'ancienne de Toulidou.....	13
Biscuit à la mélasse de grand-mère de Arrowmates.....	15
°~biscuits a la mélasse,au gruau et aux dattes.~° de Karine B.....	17
Biscuits félix et norton (la vraie recette) de Joo.....	19
Biscuits moëlleux à la mélasse de Cuisiniere1.....	21
Biscuits pour chien de Jean Paré.....	23
Boeuf à l'anglaise de Mireille.....	25
Boeuf et chou délicieux de Isama.....	27
Brioche à la cannelle au robot boulanger de Selene.....	29
Coquillettes à l'italienne, dans un seul plat de Cite2.....	32
Cornichons à l'aneth (dill) de Heinz.....	34
Crème de volaille de Puce313.....	36
Cretons de ma mémé de Cath79.....	38
Croissant à la friteuse à air de Isama.....	40
Croustillant aux pommes, érable et noix de Estherb.....	42
Fèves au lard pour mijoteuse de Sukie.....	44
Filet de saumon au miel et à la moutarde de Moua.....	47
Filet de saumon sauce aux tomates cerises de Mireille.....	49
Filets de doré au beurre citronné de Beaubarbu.....	51
Gâteau blanc et sauce caramel style st-hubert de Esther B.....	53
Gaufres au yogourt de Marilouise.....	55
Granola maison aux fruits, noix & érable de Bedon Gourmand.....	57
Guedilles aux oeufs, au jambon ou au poulet de Melam.....	60
Loubia à l'agneau de Kat34.....	62
Meilleurs muffins aux bleuets de Catnap.....	64

Muffins aux dattes et noix (tim hortons) de Kat40.....	66
Nachos au haché végé de gusta + de Messidor.....	68
Pain blanc sésame au robot boulanger.....	70
Pain italien blanc crouaté au robot boulanger de Shanira.....	73
Pâte a pizza machine a pain de Nell.....	75
Pâté au saumon sans pâte de marlene de Mary_11.....	78
Pouding à l'ananas frais + de Messidor.....	80
Pouding au chômeur au chocolat de Pierret L. Daigneault.....	83
Poulet entier - ninja air fryer de Chantal21.....	85
Recette marinade grecque pour poulet (style casa grecque) de Manger Avec Mo.....	87
Riz indien aux oignons de Nell.....	89
Rôti de palette de boeuf sauce hoisin et orange dans l'instant pot avec légumes rôtis à l'air fryer.....	92
Salade de pâtes vinaigrette à huile d'olive de Lisette1960.....	95
Salade grecque santé de Mireille.....	97
Sauce à spaghetti #1 de Sukie.....	99
Saucisse italienne sophie maison de Sophie L.....	102
Saumon à l'asiatique sur le bbq de Bedon Gourmand.....	104
Soupe au boeuf et à l'orge pour mijoteuse de Jean Paré.....	106
Soupe aux légumes (la meilleure au monde) de Esther B.....	108
Soupe aux pois (ma recette) de Beubarbu.....	110
Soupe aux pois de mamie de Puce313.....	112
Tarte impossible plus variantes .. de Donalda123.....	114
Tarte a la noix de coco meringuée de Nell.....	117
Tarte amandine du chéri de Corralou.....	120
Tarte au sirop d'érable la meilleure de ricardo de Louise B.....	122
Tarte aux fraises fraîches de nathalie de délinquances & saveurs de Louise B.....	124
Tartelette au beurre janette bertrand de Corralou.....	126
Tartinade au fromage style cheez whiz de Celui.....	128

2 pains délicieux au robot boulangier



de Lise

2 pains délicieux au robot boulangier de Lise



Essayez ces 2 petits pains et vous allez voir ils sont très bons.

2 pains délicieux.

1-1/3 tasse d'eau tiède

1/3 tasse de lait

1 c. à thé de sel

3 c. à table de beurre ou margarine

3 c. à table de miel ou sucre

4-1/3 tasses de farine tout usage ou à pain

2 c. à thé de levure à pain

Ajouter les ingrédients dans votre robot selon les directives de votre fabricant.

Régler votre four à Dough.

Au sortir du four étalez votre pâte sur une surface enfarinée, laisser reposer quelques minutes sur le comptoir; séparer en deux et mettre dans les moules de 5" x 9".

Laisser lever la pâte 45 minutes dans un four lumière allumée.

Cuire au four à 350°F., 20 à 22 minutes.

Recette essayée et adoptée!!

C'est en plein de genre de pains que nous aimons. Je remplace le beurre par de la margarine.

Merci Lise!

Mireille

Envie de 2 pains délicieux au robot boulangier , cliquez ici. [Recette #17697](#)

5 mélanges d'épices mexicains.



de Nell

5 mélanges d'épices mexicains. de Nell



Voici 4 mélanges d'épices mexicains et un texan, j'ai placé ce dernier sur cette liste à cause de sa ressemblance et surtout parce qu'il est très fortement influencé par la cuisine mexicaines.

Des mélanges faites à ma convenance, il ne faut surtout pas se gêner et les modifier pour les rendre à votre goût.

Mélange d'épices pour fajitas,

..1

1 c. à thé de paprika

2 c. à thé de poudre de chili, 1 c. a thé pour plus doux

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de sucre

½ c. à thé de poudre d'oignons

¼ c. à thé de poudre d'ail

¼ c. à thé de cumin moulu

¼ c. à thé de cayenne en poudre

¾ c. à thé de bouillon de poulet en poudre ou d'un cube réduit en poudre...(facultatif)

1 c. à table de fécule de maïs

Un mélange assez chaud, ajoutez en fin de cuisson dans les légumes et la viande.

..2

1 c. à thé de cumin moulu

1 c. à thé de paprika

½ c. à thé de poivre de cayenne

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé origan séché

1 c. à thé de thym séché

½ c. à thé de fécule de maïs

Un mélange plus doux et bien goûteux, ajoutez en fin de cuisson.

La fécule donne une sauce intéressante, qui ne détrempe pas les galettes.

Mélange d'épices pour Tacos.

2 c. à soupe de farine
1 ou 2 c. à thé de poudre de chili, au choix
2 c. à thé d'oignons déshydratés
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de paprika
1 c. à thé de bouillon de boeuf en poudre
¼ c. à thé de sucre
¼ c. à thé de poudre d'ail
¼ c. à thé de poudre d'oignons

Ajoutez de ce mélange à votre viande haché durant la cuisson, avec oignons et ail, pour environ 1 kg de viande.

Mettre la viande en tacos, ou en tortillas.

Servir avec tomates en petits cubes, fromage râpé, crème sure au poivre et guacamole.

...Mélange d'épices à la mexicaine.

Un mélange que je garde toujours, je quadruple la recette et conserve en bocal. Ça sent bon quand on le fait.

2 c. à table d'origan, le mexicain de préférence.
2 c. à table de graines de cumin
8 grains de piment de la Jamaïque
3 clous de girofle
2 c. à table de graines de coriandres
1½ c. à table de menthe séchée
2 c. à table de poudre d'ail
1 c. à table de sel
1 c. à table de poivre.

Dans un poêlon épais, sautez les graines de coriandre, le piment de la Jamaïque et les clous de girofle, le temps de faire ressortir les arômes. Réduire en poudre au mortier ou au moulin à épices.

Faire la même chose avec les graines de cumin. C'est important, ne pas faire cuire le cumin en même temps que les autres épices.

Ajoutez les autres ingrédients et réduire en poudre assez fine.

Un mélange très parfumé et doux, pour avoir de la force, du piquant vous n'avez qu'à ajouter du poivre de cayenne ou mieux encore de l'huile de piment, au service.

Parfait pour les repas à saveurs mexicaines, vite sautés.

..Mélange Tex-mex...rapide.

2 c. à table de poudre de chili

2 c. à table de graines de coriandre moulue

2 c. à table de cumin moulu

1 c. à table de graines de fenouil moulues

1 c. à table d'origan séché

Bien mélanger les ingrédients et préserver dans un contenant a l'abri de l'humidité.

J'ai pris l'habitude de ne pas mettre l'origan dans le mélange, mais plutôt de l'ajouter a l'usage.

Un bon goût authentique. À utiliser dans différents plats et soupes.

Bonne cuisine Mexicaines, une cuisine simple et tres souvent rapide...

Envie de 5 mélanges d'épices mexicains. , cliquez ici. Recette #48188

Batarde ou baguette française au robot boulanger



de Hélène L.

Batarde ou baguette française au robot boulanger de Hélène L.



(Source : HélèneL)

(Tiré de Canada's Best Bread Machine Baking Recipes, par Donna Washburn et Heather Butt.)

C'est le nom qu'ils leur donnent ! Excellentes pour faire les bruschettas ! Très belle mie bien dense et goûteuse. HL

On peut aussi en faire une « boule »; tailler le dessus en damier.
On dit que cette baguette s'utilise bien en tranches de 1 pouce d'épaisseur sur les soupes à l'oignon.

Donne 1 baguette (Ou 2 ou 3 plus petites)

1 1/2 T eau
1 1/2 c. à thé sel
1 c. à table sucre
3 3/4 T farine à pain
1 1/2 c. à thé levure pour robot

Mettre à DOUGH.

Laisser reposer 10 à 15 minutes sous un bol.

Former en baguettes à son goût et laisser lever de 30 à 45 minutes.
Inciser à la diagonale si désiré. Badigeonner d'eau et mettre au four à 425 °F de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que ce soit doré et que le pain sonne creux quand on le tapote du doigt.

Envie de Batarde ou baguette française au robot boulanger , cliquez ici. [Recette #12261](#)

Biscuit à l'avoine à l'ancienne



de Toulidou

Biscuit à l'avoine à l'ancienne de Toulidou



Je voulais partager avec vous une recette qui fait fureur chez moi. Les biscuits disparaissent en 2 jours, ils sont moelleux et délicieux...

3 tasses de gruau
2 tasses de sucre brun
1 tasse de margarine
2 oeufs
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de cannelle (facultatif)
½ c. à thé de sel
2 c. à thé de vanille
1¾ de tasse de farine
1½ tasse de raisins secs

Combiner tous les ingrédients sauf la farine et les raisins.
Bien mélanger le tout à la main à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajouter la farine en battant pour bien mélanger, incorporer les raisins.

Laisser tomber par cuillère sur une plaque à biscuit graissée.
Cuire au four à 375 f de 8 à 10 minutes.

Envie de Biscuit à l'avoine à l'ancienne , cliquez ici. Recette #1854

Biscuit à la mélasse de grand-mère



Avr-12-23 14:22

de Arrowmates

Biscuit à la mélasse de grand-mère de Arrowmates



Vous aurez besoin de :

½ tasse de beurre, ramolli
1 gros œuf
¾ tasse de mélasse de fantaisie
½ tasse de cassonade Splenda
2 c. à thé de bicarbonate de soude
¼ tasse d'eau chaude
3 tasses de farine tamisée
½ c. à thé de gingembre moulu
½ c. à thé de cannelle moulue

Quoi faire :

Préchauffer le four à 375°F. la grille au centre
Déposer sur une plaque à biscuits du papier parchemin.
Dans un grand bol, monter en mélangeur le beurre et la cassonade. Ajouter l'œuf et en battant ajouter la mélasse graduellement.
Dans un autre bol, battre la farine et les épices.
Combiner l'eau chaude et le bicarbonate dans une petite tasse. Verser dans le mélange de beurre et mélanger.
Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Procédé comme suis :

À l'aide d'une cuillère à biscuit de taille moyenne ou d'une cuillère à soupe, façonner de petites boules de la taille d'un 2\$. Espacé à 1 pouce entre eux.
Cuire au four préchauffé 8 à 10 minutes. Laissez refroidir les biscuits quelques minutes avant de les transférer sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Envie de Biscuit à la mélasse de Grand-mère , cliquez ici. [Recette #72062](#)

◦ ~ biscuits a la mélasse, au gruau et aux dattes. ~ ◦



de Karine B.

°~ biscuits a la mélasse, au gruau et aux dattes. ~° de Karine B.



Pour environ 34 biscuits.

1/2 tasse de margarine
1/2 tasse de cassonade
2 oeufs
1/2 tasse de mélasse
1 3/4 tasse de farine
1 c.thé de soda
1/2 c.thé de sel
1 c.thé de cannelle(moi 1/2 c.thé)
2 tasses de gruau "rapide"
1 1/4 tasse de dattes en petits morceaux

Mettre la grille du four a la deuxième position a partir du haut. Chauffer le four a 350°F. Mettre un papier parchemin sur une plaque a biscuits.

Bien battre la margarine avec la cassonade et ajouter ensuite, un a un, les oeufs.

Ajouter la mélasse et les dattes puis mettre de côté.

Dans un autre bol, tamiser la farine, le soda, le sel et la cannelle puis ajouter le gruau.

Ajouter les ingrédients secs au mouillés.

Déposer environ 30 ml (2 c. tables) de pâte par biscuit, ne PAS les aplatis.

Cuire entre 10 et 12 minutes. Refroidir 3-4 minutes sur la plaque puis les mettre sur une grille.

BONNE APPÉTIT!!!

Envie de °~ Biscuits a la mélasse, au gruau et aux dattes. ~° , cliquez ici. Recette #54023

Biscuits félix et norton (la vraie recette)



de Joo

Biscuits félix et norton (la vraie recette) de Joo



1 tasse de beurre ramolli
¾ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
1 c. à thé de poudre de pâte
1 ½ tasse de cassonade tassée
1 c. à thé de soda à pâte (petite vache)
2 oeufs
450 g de « Chocolat chips Hershey » au lait
2 ½ c. à thé d'extrait de vanille
2 ½ tasse de farine tout usage

Préchauffer le four à 350° F.

Dans un grand bol, crémer le beurre, le sucre, la cassonade, les oeufs et la vanille.

Tamiser ensemble la farine, le sel, le soda et la levure chimique.

Combiner les ingrédients humides et secs.

Ajouter les pépites de chocolat.

Avec les doigts, faire des boules de la grosseur d'une balle de golf.

Les placer sur une plaque à biscuits à quelques centimètres de distance.

Cuire pendant 9 minutes.

Remarque :

Il est très important de ne pas dépasser le temps de cuisson recommandé, même si les biscuits n'ont pas l'air cuits. Lorsque les biscuits sortent du four, le sucre continue à cuire. Voilà le secret pour obtenir des biscuits croustillants à l'extérieur et mous à l'intérieur.

Un petit truc : faites congeler les biscuits sur la plaque, avant la cuisson. Mettez-les ensuite dans un sac en plastique et ne faites cuire que la quantité dont vous avez besoin. Ils seront alors toujours tièdes et frais quand vous les dégusterez. La cuisson doit être ajusté à environ 11 minutes.

Joo

Envie de Biscuits félix et norton (la vraie recette), cliquez ici. Recette #11570

Biscuits moëlleux à la mélasse



de Cuisiniere1

Biscuits moëlleux à la mélasse de Cuisiniere1



source: Lusi de Recettes du Québec (adaptée par Cuisinière)

Ingrédients

1/2 tasse de margarine (1 tasse)
1/3 de tasse de sucre (1 tasse)
1/2 tasse de mélasse (1 tasse 1/4)
1 oeuf (2)
2 tasses de farine (4)
1/2 c. à thé de sel (1)
1 c. à thé de bicarbonate de soude (2)
1 c. à thé de gingembre (nul)
1 c. à thé de cannelle (nul)
1/2 c. à thé de clou de girofle moulu (nul)
(1 cuil. à table de piment de la Jamaïque)
1/2 tasse de lait (1)

Étapes

1. Chauffer le four à 350 f.
2. Tamiser les ingrédients secs ensemble.
3. Mélanger ensemble la margarine, le sucre, la mélasse et l'oeuf.
4. Ajouter les ingrédients secs au mélange de mélasse en alternant avec le lait.
5. Mettre à l'aide d'une cuillère sur une plaque à biscuits graissée.
6. Cuire de 10 à 12 (13) minutes. Donne environ 20 biscuits.

Note

Cette recette vient de ma mère et mes garçons en redemandent.

J'ai doublé la recette, 20 biscuits pour moi ce n'est pas assez. J'ai ajouté plus de sucre et de mélasse, ils n'étaient pas vraiment sucrés La recette en double m'en a donné 65. Ils sont moëlleux à souhaits merci Lusi

Envie de Biscuits moëlleux à la mélasse , cliquez ici. Recette #53991

Biscuits pour chien



de Jean Paré

Biscuits pour chien de Jean Paré



2 tasses de farine tout usage
1 tasse de semoule de maïs
1/4 tasse de germe de blé
2 c. à thé de boeuf en poudre
1/2 c. à thé de poudre d'ail
1 gros oeuf
1 c. à table d'huile de cuisson
1 tasse d'eau chaude

Chauffer le four à 275o F.

Combiner les 5 premiers ingrédients dans le bol.

Remuer.

Ajouter l'oeuf, l'huile de cuisson et l'eau.

Bien remuer.

Déposer la pâte avec une cuillère faisant des biscuits qui mesurent 1/2 pouce d'épaisseur.

Disposer les morceaux de pâte sur la tôle à biscuits non graissée.

Cuire sur la grille du milieu du four pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que les biscuits soient secs et très durs.

Retirer la tôle du four et la poser sur la grille.

Laisser refroidir.

Laisser reposer jusqu'au lendemain pour que les biscuits sèchent complètement.

Ranger dans un contenant muni d'un couvercle.

Donne environ 20 biscuits.

Recette essayée, donne 3 tôles à biscuits. J'ai mis du colorant alimentaire pour colorer les biscuits, il faut l'ajouter à l'eau. La pâte s'étend très bien. Super de beau biscuit. Luggger adore!

Mireille

Envie de Biscuits pour chien , cliquez ici. [Recette #5112](#)

Boeuf à l'anglaise



de Mireille

Boeuf à l'anglaise de Mireille



Ce délicieux plat prêt en quelques minutes peut se préparer en tout temps.

1 lb (500 g) bifteck de haut de surlonge taillé en lanières
1 boîte (10 oz/284 ml) soupe au tomate
2 c. à soupe (30 ml) sauce Worcestershire (moi 1 c. à table)
1 c. à thé (5 ml) sucre
1 poivron vert ou jaune coupé en lanières
1/2 lb (250 g) champignons tranchés

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Sauter le boeuf dans un grand poêlon légèrement huilé, environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé. Réserver.

Ajouter les autres ingrédients au poêlon, les mélanger et cuire à feu moyen-vif 5 minutes.

Ajouter le boeuf et réchauffer.

Servir avec des pommes de terre en purée, du riz ou des nouilles et accompagner de biscuits à la poudre à pâte.

4 portions

Information nutritionnelle par portion:

222 calories

5,8 g lipides

27 g protéines

16 g glucides

Recette essayée, on a bien aimé. Repas économique, simple et rapide à préparer.

J'ai servi sur des nouilles aux oeufs.

À refaire!

Envie de Boeuf à l'anglaise , cliquez ici. Recette #34276

Boeuf et chou délicieux



de Isama

Boeuf et chou délicieux de Isama



1 lbs boeuf haché
1 oignon haché
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1 c. à table de sauce Worcestershire
1 bte de crème de tomate
1 t. d'eau
3 c. à table de riz non-cuit (riz étuvé)
5 tasses de chou haché grossièrement
Fromage râpé, ail au gout

Brunir le boeuf haché.

Ajoutez l'oignon, le sel, le poivre et la sauce Worcestershire

Cuire jusqu'à bien doré, égoutter le surplus de gras.

Ajouter la crème de tomate, l'eau et le riz. Bien mélanger. Placer le chou dans un plat allant au four, versez le mélange de viande sur le chou et couvrir de fromage rapé.

Cuire au four, couvert, à 350°F pendant 1 1/2 heure.

Envie de Boeuf et chou délicieux , cliquez ici. [Recette #58680](#)

Brioche à la cannelle au robot boulangier



de Selene

Brioche à la cannelle au robot boulangier de Selene



3/4 tasse de lait
2 c. à table de beurre ou de margarine
1 gros oeuf
1 c. à thé de sel
2 c. à table de sucre
3 tasse de farine tout usage
2 c. à thé de levure

garniture :

1 c. à table de beurre amolli
1/4 tasse de sucre
1 c. à table de cannelle
1/2 tasse de raisins
1/4 tasse de noix hachées

Sélectionner le cycle manuel

Une fois le cycle terminé, rouler la pâte en un rectangle sur une surface farinée.
N'ajoutez que la farine nécessaire à ce que ça ne colle pas.

Badigeonner de beurre fondu.

Mélanger le beurre amolli avec le sucre et la cannelle, parsemer la pâte du mélange, ajouter les raisins.

Rouler comme un gâteau roulé, découper en 12 brioches de taille égales.

Mettre dans un plat rectangulaire graissé.

Couvrir et faire lever pendant 45 minute dans un endroit chaud.

Cuire au four à 350° pendant 20-30 min.

Commentaires :

Je n'avais pas mis les noix, ma fille n'aime pas ça.

Une fois cuites j'avais recouvert les brioches de glaçage à l'érable, fait avec de l'eau chaude, du sucre à glacer et de l'essence d'érable.

VARIANTE POUR LA GARNITURE :

Sauce caramel pour brioche de Jean Paré par Fifine

J'ai trouvé dans le livre de Jean Paré, une sauce pour les brioches. C'est vraiment très bon et facile à faire.

1/4 tasse raisin

1/4 tasse noix
1/3 tasse cassonade
1/3 tasse pouding au caramel en poudre
6 c. à soupe de beurre fondu
Pâte à brioche
Cannelle au goût

Préparer une pâte à brioche au choix et l'étaler en un grand rectangle.
Mélanger les raisins et les noix et étaler dans un moule beurré et saupoudrer de cannelle.
Mélanger la cassonade et le pouding.
Étaler la moitié du mélange sur la pâte à brioche.
Rouler et couper en rondelles de 1 1/2 po.
Déposer dans le moule beurré.
Saupoudrer du reste du mélange de cassonade et arroser avec le beurre fondu.
Laisser reposer 30 min, et cuire au four à 375°F pendant 15 à 18 min.

Fifine

Recette essayée, fait et refait plusieurs fois. Super bon.
Merci Selene et Fifine!
Mireille

Envie de Brioches à la cannelle au robot boulanger , cliquez ici. Recette #285

Coquillettes à l'italienne, dans un seul plat



de Cite2

Coquillettes à l'italienne, dans un seul plat de Cite2



Une recette que mes enfants aimaient bien, quand ils arrivaient de l'école et que cette recette était au menu..

1 enveloppe de soupe à l'oignon Lipton ou autres
1 livre de boeuf haché
1 c.à thé d'origan séché
1 boîte de tomates en dés non égoutées (28oz)..796 ml.
2 tasses d'eau
2 tasses de coquillettes moyennes non cuites
1/3 tasse de fromage parmesan râpé
Fromage mozzarella

Dans une grande poêle ou un chaudron, cuire le boeuf haché dans un peu d'huile et beurre. Ajouter le mélange à soupe à l'oignon, l'origan, les tomates et l'eau. Amener à ébullition

Ajouter les coquillettes et mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

Ajouter le parmesan et remuer, mettre le fromage mozzarella sur le dessus, gratiner si désiré.

Donne de 6 à 8 portions

Envoyé par : cite2

Date : 2004-10-09 15:03:48

Envie de Coquillettes à l'italienne, dans un seul plat, cliquez ici. Recette #19004

Cornichons à l'aneth (dill)



de Heinz

Cornichons à l'aneth (dill) de Heinz



Source : Le livre des marinades de Heinz

4 livres de petits concombres (de 3 à 5" de long)

Quelques branches d'aneth (dill) frais OU des graines d'aneth (1 c. à soupe par pinte)

4 tasses d'eau

2 tasses de vinaigre blanc Heinz

5 c. à soupe de gros sel à marinades

Bien broser les concombres.

Les mettre à tremper toute une nuit dans de l'eau froide; égoutter.

Tasser les concombres dans des bocaux stérilisés chauds, en mettant une branche d'aneth dans le fond du bocal et sur le dessus.

Mélanger l'eau, le vinaigre et le sel; amener à ébullition.

Verser le vinaigre chaud dans les bocaux contenant les concombres.

Sceller.

Les conserver de 4 à 6 semaines avant de les servir.

Donne: 4 pintes ou de 7 à 8 chopines.

Cornichons à l'aneth et à l'ail: Ajouter 1 gousse d'ail par pinte.

Cornichons Kasher à l'aneth: Ajouter 1 gousse d'ail et 1 feuille de laurier par pinte.

Mireille

Envie de Cornichons à l'aneth (dill), cliquez ici. Recette #8980

Crème de volaille



de Puce313

Crème de volaille de Puce313



6 tasses (1,5 litre) d'eau
1 cuillère à table de gros sel
1 poireau, grossièrement haché
1 carotte, grossièrement hachée
1 oignon, grossièrement haché
1 tige de céleri, grossièrement haché
1lb (500 g) d'ailes de poulet (moi 1 lb de poitrine de poulet)
1 cuillère à thé d'estragon séché
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
6 grains de poivre noir
1 clou de girofle

2 cuillères à table de beurre
4 cuillères à table de farine
1 tasse de crème 15 % épaisse
Estragon séché pour décorer (moi estragon frais)

Dans un gros chaudron, mettre l'eau, le poireau, la carotte, l'oignon, le céleri, les ailes de poulet, l'estragon, le bouquet garni, les grains de poivre, le clou de girofle et porter à ébullition.

Couvrir et laisser mijoter pendant 35 minutes.

Filtrer le bouillon au travers d'un chinois et mesurer 4 tasses (1 litre) de liquide, réserver le restant pour en faire une soupe au poulet et nouilles et/ou riz.

Dans une casserole, fondre le beurre et ajouter la farine et faire cuire doucement en remuant pendant une minutes.

Verser le bouillon petit à petit, en mélangeant bien jusqu'à épaississement.

Incorporer 200 ml de crème et porter de nouveau à ébullition.

Rectifier l'assaisonnement.

Envie de Crème de volaille , cliquez [ici](#). Recette #61030

Cretons de ma mémé



de Cath79

Cretons de ma mémé de Cath79



Avec ceux la tu peux pas te tromper!!!

2 lbs de porc haché
2 oignons hachés finement
1 tasse d'eau
2 gousses d'ail

Cuire pendant 1 heure.

Ajouter :

2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de tout épices
1/2 tasse de gruau ou de farine d'avoine
1 tasse de lait

Cuire encore 1 heure.

Fouetter au malaxeur avant de refroidir

Je sais, ça peut paraître étrange du gruau dans des cretons mais crois-moi...c'est les meilleurs que j'ai jamais manger de toute ma vie!!!

Envie de Cretons de ma mémé, cliquez ici. [Recette #11784](#)

Croissant à la friteuse à air



de Isama

Croissant à la friteuse à air de Isama



2 Croissants
2 Tranches de jambon
2 Tranches de fromage
2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
2 tasses de lait
Ail en poudre au goût
Mozzarella râpé
Sel et poivre

Pour débiter, faire la sauce béchamel :

Faire fondre le beurre, ajouter graduellement la farine et ajouter le lait graduellement après avoir ajouté la farine en entier.

Mettre le sel, le poivre et l'ail au goût dans la sauce.

Coupez les croissants en 2, ajoutez le jambon, le fromage et environ une cuillère à soupe de sauce. Mettez un peu de mozzarella râpé.

Déposez les croissants sur une grille dans la friteuse à air et faire cuire à 400 pendant 5 minutes.

Servir avec la sauce dans un bol à part pour tremper notre croissant.

Envie de Croissant à la friteuse à air , cliquez ici. [Recette #71755](#)

Croustillant aux pommes, érable et noix



de Esther B

Croustillant aux pommes, érable et noix de Estherb



Portions: 8

Ingrédients

Garniture aux pommes

8 tasses (2 lbs/1kg) de pommes pelées, tranchées (environ 4 grosses)

¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable

¼ tasse (35 gr) de farine tout usage Original Robin Hood®

1 c. à thé (cc) de cannelle moulue

Croustillant

1 ¼ tasse (125 gr) de gruau Robin Hood®

¼ tasse (35 gr) de farine tout-usage Original Robin Hood

1 c. à thé (cc) de cannelle moulue

1 tasse (115 gr) de noix, hachées

¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable

½ tasse (120 gr) de beurre, coupé en petits morceaux

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Combiner les ingrédients de la garniture et la verser dans un moule carré de 8 po (20 cm), graissé.

Combiner les ingrédients du croustillant et saupoudrer sur le mélange de pommes.

Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les pommes fassent des bulles. Servir chaud.

Congélation : non recommandée

Source: IGA

Voir autres photos:

<https://estherb48.blogspot.com/2023/04/croustillant-aux-pommes-erable-et-noix.html>

Envie de Croustillant aux pommes, érable et noix , cliquez ici. Recette #71900

Fèves au lard pour mijoteuse



de Sukie

Fèves au lard pour mijoteuse de Sukie



(Source : Sukie)

2 tasses de fèves sèches
1/2 livre de lard salé
1 oignon moyen entier
1/4 tasse de cassonade
1/4 tasse de mélasse
1 c. à thé de moutarde sèche
1/4 tasse de ketchup
Poivre
1 c. à thé de sel

Trier, laver et couvrir les fèves d'eau froide, tremper toute la nuit. Ensuite les amener à ébullition pour 1 heure, jeter l'eau.

(N .B. On peut aussi acheter une marque qui ne nécessite pas de trempage comme St-Arnaud par exemple, la préparation est bien indiquée à l'arrière du sac, soit habituellement de bouillir les fèves durant 1 heure avant de continuer la recette.)

Rincer le lard salé et le couper en dés, en mettre la moitié au fond de la mijoteuse, ajouter les fèves et le reste du lard salé. Mettre l'oignon au centre et peser dessus pour le cacher dans les fèves..

Mêler tous les autres ingrédients et verser sur les fèves. Couvrir d'eau chaude. Mettre le couvercle de la mijoteuse et cuire à High pour 1 heure et ensuite à Low 5-6 heures.

Inutile de brasser.

FÈVES AU LARD AU SIROP D'ÉRABLE ou au SIROP DE MAÏS OU AU MIEL

Remplacer la cassonade et la mélasse par $\frac{3}{4}$ de tasse de sirop d'érable ou de sirop de maïs ou de miel et suivre la recette telle quelle.

MÉTHODE AU FOUR:

On utilise exactement les mêmes ingrédients et le même procédé pour la préparation,

Mettre au four, dans un chaudron épais, toute la journée ou toute la nuit à 250°F

ou pour 5-6 heures à 300°F. Cependant à 300°, il faut vérifier l'eau au bout de 4hres et en rajouter à égalité au besoin.

N.B. Vous ne voulez pas utiliser le lard salé, le remplacer par 1 c. à soupe de graisse ou de margarine.

Important : Bien rincer votre morceau de lard salé avant de l'inclure dans votre préparation.

Recette essayée et adoptée au four dans une rôtissoire ainsi qu'à la mijoteuse. Pour mijoteuse, je n'ai pas fait bouillir les fèves après le trempage, j'ai mis directement à la mijoteuse et j'ai fait cuire à LOW pendant 9 heures. À la dernière heure j'ai ajouté environ ½ tasse d'eau. La cuisson était parfaitement à mon goût. Pendant le trempage durant la nuit, j'ai mis 1 c. à thé de bicarbonate de soude à l'eau pour empêcher les gaz. A ma dernière tentative, j'ai fait bouillir les fèves, pendant 1 heure, résultat à ne pas refaire, car l'eau ne s'égoutte pas de la passoire. Prochaine fois seulement mijoter et vérifier après 30 minutes.

Merci Sukie, nous l'adorons cette recette!

Mireille

Envie de Fèves au lard pour mijoteuse, cliquez ici. Recette #622

Filet de saumon au miel et à la moutarde



de Moua

Filet de saumon au miel et à la moutarde de Moua



Préparation: 15 minutes,
Cuisson: 15 minutes,
Portions: 4

Ingrédients

4 filets de saumon
1/3 tasse de mayonnaise légère
2 c. à table de moutarde de Dijon
1 c. à table de miel
1 c. à thé de moutarde ancienne (Meaux)
1 c. à thé d'eau
1/2 c. à thé d'assaisonnement chili
1 pincée de Cayenne (poivre rouge)
1 c. à thé (5 ml) de jus citron

Méthode

- 1 Bien mélanger tous les ingrédients ensemble sauf le jus de citron.
- 2 Badigeonner les filets de saumon avec la préparation.
- 3 Par la suite, cuire au four à 425° F. environ 12 minutes.
- 4 Servir accompagné du jus de citron.

On peut réserver une partie du mélange pour servir en accompagnement avec le saumon.

Envie de Filet de saumon au miel et à la moutarde , cliquez ici. Recette #20214

Filet de saumon sauce aux tomates cerises



de Mireille

Filet de saumon sauce aux tomates cerises de Mireille



J'ai préparé cette petite recette simple qui s'est avéré délicieuse.

Inspiré d'une recette du livre Kilo Cardio 2

2 portions d'environ 160 calories

2 filets de saumon d'environ 90 g chacun

Sel et poivre

Sauce

une pincée de chacun basilic et de persil séché

1 gousse d'ail

1 c. à thé de jus de citron

2 c. à thé d'huile d'olive

10 tomates cerises

Déposer les filets de saumon sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.

Saler et poivrer.

Cuire au four à 450°F environ 15 minutes.

Pendant ce temps, mélanger les ingrédients de la sauce dans un robot culinaire.

Pulser quelques secondes pour obtenir un concassé de tomates. Saler et poivrer.

Servir la sauce sur les filets de saumon.

J'ai servi avec une purée de pommes de terre et patate douce.

Envie de Filet de saumon sauce aux tomates cerises , cliquez ici. Recette #50212

Filets de doré au beurre citronné



de Beaubarbu

Filets de doré au beurre citronné de Beubarbu



« Hier, j'ai acheté des filets de doré jaune chez Metro. Ce fut une découverte très agréable. Le doré jaune appelé «sandre» en Europe habite les eaux fraîches des lacs et rivières du Québec. Le doré est un poisson à viande blanche et maigre. Il se prête à tous les types de cuisson . Comme tous les autres poissons à chair délicate, le doré gagne en saveur lorsqu'on le cuisine simplement afin de ne pas masquer son goût fin et délicat. C'est pourquoi, je vous offre une recette toute simple qui vous permettra d'apprécier la saveur du poisson.»

Filets de doré au beurre citronné

Ingrédients pour 2 personnes:

2 filets de doré jaune (environ 180 g chacun)
30 ml (2 c. à soupe) de beurre, fondu (ou de margarine non hydrogénée, si vous le désirez)
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
9 g (2 c. à soupe) de farine
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
Une pincée de poivre, frais moulu
Paprika, au goût

Préparation:

Mélanger le beurre, fondu, le jus de citron. Dans un autre récipient, mélanger la farine, le sel et le poivre. Passer les morceaux de poisson d'abord dans le mélange de beurre, puis dans celui de farine. Placer dans un plat à four non graissé et verser le reste de beurre/jus de citron sur le poisson. Saupoudrer de paprika au goût. Cuire à découvert à 180°C (350°F) jusqu'à ce que le poisson s'effeuille à la fourchette, soit de 18 jusqu'à 30 minutes selon l'épaisseur du poisson. Garnir avec de persil et, éventuellement, des rondelles de citron.

Source : adaptée d'une recette partagée par Félicia

<http://www.lesfoodies.com/felicia/recette/filets-de-morue-au-four>

Envie de Filets de doré au beurre citronné , cliquez ici. Recette #54631

Gâteau blanc et sauce caramel style st-hubert

©Plats cuisinés de Esther B



de Esther B

Gâteau blanc et sauce caramel style st-hubert de Esther B



Ingrédients

Gâteau:

- 1 tasse (200 gr) de sucre
- 2 oeufs
- ¼ tasse (60 gr) beurre
- 2 tasse (280 gr) de farine
- 2 c. a thé (cc) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. a thé (cc) de vanille
- 1 tasse (250 ml) de lait

Brasser les trois ingrédients, cinq a dix minutes, ajouter graduellement la farine tamisée et le lait, la poudre à pâte, la vanille au goût.
Cuire au four à 350°F (180°C), environ 30 minutes (dans un moule graissé de 9x13 pces/23x32 cm environ)

Sauce au caramel:

- 6 c. à soupe beurre
- 4 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe de fécule de maïs (maïzena)
- 1 pincée de sel
- 2 tasses (180 gr) de cassonade
- 1 1/2 tasse (375 ml) de lait (moi un peu plus)
- 1 c. à thé (cc) de vanille

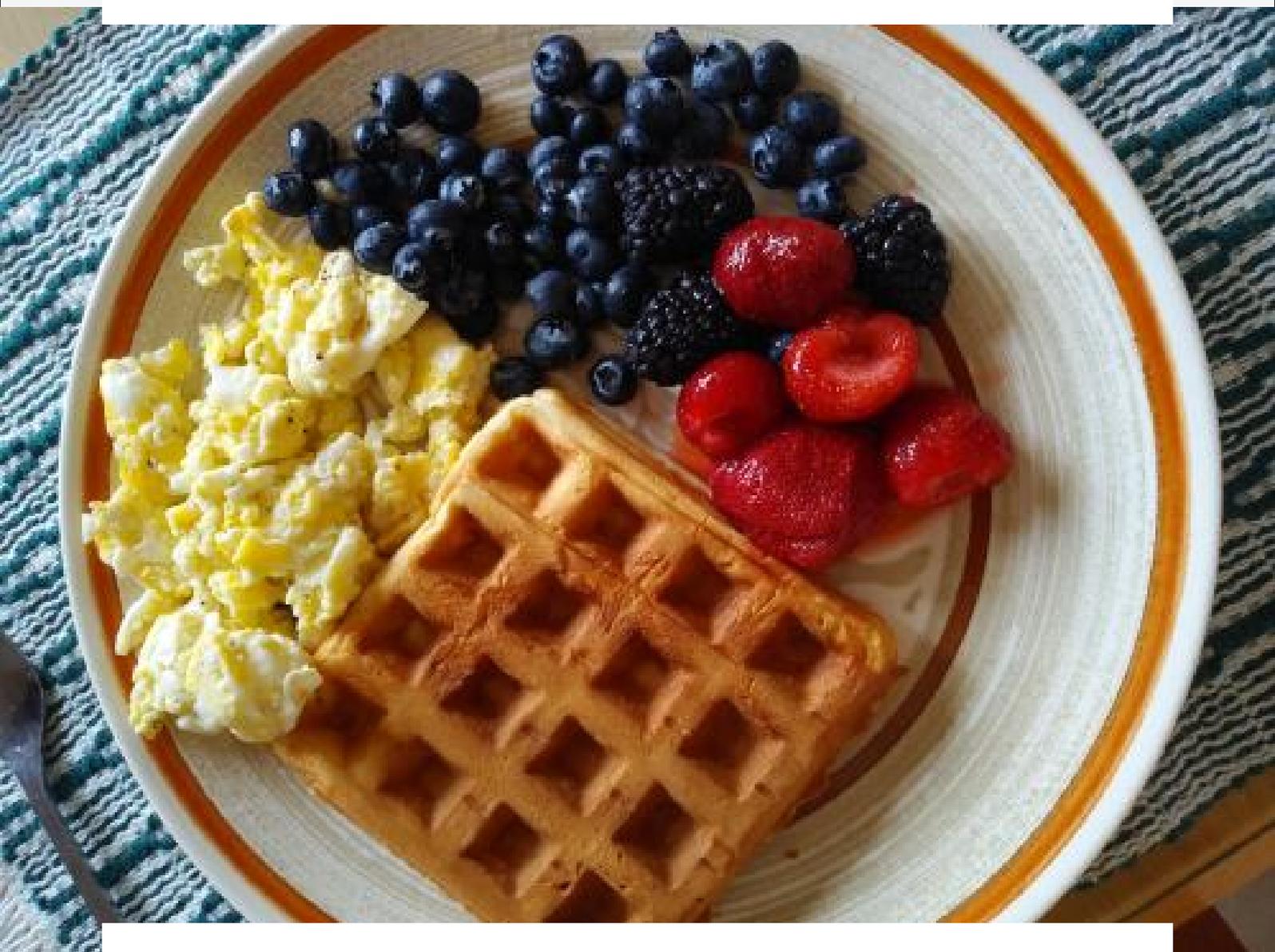
Cuire sur feu doux jusqu'à épaississement (env. 15 min.) Servir un morceau de gâteau et arroser de la sauce au caramel!

Source: Ti-Guy des recettes du Québec

<https://estherb48.blogspot.ca/2012/10/gateau-blanc-et-sauce-caramel-style-st.html>

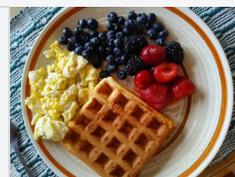
Envie de Gâteau blanc et sauce caramel style St-Hubert , cliquez ici. Recette #52887

Gaufres au yogourt



de Marilouise

Gaufres au yogourt de Marilouise



1 3/4 tasse de farine tout usage
1 c. à table de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
2 oeufs
1 tasse de lait 1 %
1 c. à thé d'essence de vanille
3/4 tasse Yoplait crémeux à la vanille
1/2 tasse d'huile de canola

Garniture (facultative)

1 tasse Yoplait crémeux de votre choix, ou sirop d'érable
Fruits frais ou surgelés, oeufs brouillés

Préparation

Préchauffer le gaufrier à 400 °F.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Dans un autre bol, battre les oeufs entiers légèrement et y ajouter le lait, la vanille, le yogourt et l'huile.

Verser le mélange de yogourt dans le mélange de farine d'un seul coup. Battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, mais avec de légers grumeaux.

Verser du mélange dans le gaufrier préchauffé et légèrement graissé. Refermer le couvercle rapidement ; ne pas ouvrir pendant la cuisson. Cuire selon les directives du manufacturier. Lorsque la pâte est cuite, utiliser une fourchette pour retirer la gaufre du gaufrier.

Donne 8 gaufres

Personnellement, je double la recette et je les fais congeler. Elles sont tout aussi bonnes. Je les dépose congelées directement dans le grille-pain, et comme ça c'est très rapide quand j'en ai envie.

Envie de Gaufres au yogourt , cliquez ici. Recette #65718

Granola maison aux fruits, noix & érable



de Bedon Gourmand

Granola maison aux fruits, noix & érable de Bedon Gourmand



INGRÉDIENTS

POUR LES NOIX

4 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
1/2 tasse de noix de coco râpée
1/2 tasse d'amandes, grossièrement hachées
1/2 tasse de pacanes, grossièrement hachées
1/2 tasse de graines de tournesol
1/2 tasse de graines de citrouille
1/4 de tasse de cassonade
1/2 c. à thé de cannelle moulue
1 pincée de sel

POUR L'ÉRABLE

1/2 tasse de sirop d'érable
1/2 tasse d'huile de canola
1 c. à thé d'extrait de vanille

POUR LES FRUITS

1/2 tasse de canneberges séchées
1/2 tasse d'abricots séchés, coupés en dés
5-10 dattes Medjool, dénoyautées et coupées en dés

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 300°F. Tapisser une grande plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients « pour les noix ». Réserver.
3. Dans un autre bol, bien mélanger tous les ingrédients « pour l'érable », puis verser sur le mélange de noix. Bien remuer.
4. Étaler uniformément sur la plaque, puis enfourner pendant 40 à 45 minutes en

prenant bien soin de remuer toutes les 15 minutes afin que le tout cuise uniformément.

5. Une fois bien doré, retirer du four et laisser refroidir.

6. Ajouter les ingrédients « pour les fruits », bien mélanger, puis servir.

Source: 3 fois par jour, premier tome

Donne 7 tasses

Envie de Granola maison aux fruits, noix & érable , cliquez ici. Recette #72071

Guedilles aux oeufs, au jambon ou au poulet



de Melam

Guedilles aux oeufs, au jambon ou au poulet de Melam



Voici comment je fais les miennes.

Guedilles aux oeufs

Laitue hachée, tomate en petits cubes, échalotes vertes hachées, concombre haché, pois verts, oeufs à la coque, sel, poivre, mayonnaise.

Déposer le tout dans des pain hot-dogs rôtis.

Guedilles au jambon

Laitue hachée, tomate en petits cubes, concombre haché, échalotes vertes hachées, pois verts, jambon cuit ou à lunch en dés, sel, poivre, mayonnaise.

Déposer le tout dans des pains hot-dogs rôtis.

Guedilles au poulet

Laitue hachée, tomate en petits cubes, concombre haché, échalotes vertes hachées, pois verts, poulet cuit en dés, sel, poivre, mayonnaise.

Servir dans des pains à hot-dogs rôtis

Envie de Guedilles aux oeufs, au jambon ou au poulet , cliquez ici. [Recette #39556](#)

Loubia à l'agneau



de Kat34

Loubia à l'agneau de Kat34



- 800 g de haricots blancs trempés la veille (ou en boîtes)
- 2 gros oignons hachés
- 8 gousses d'ail hachées
- 5 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 2 ou 3 belles tomates (ou 1 boîte de pulpe de tomates de 400 g)
- 1 beau bouquet de coriandre ciselée
- 1 kg de viande d'agneau en morceaux (gigot, épaule, collier)
- 2 feuilles de laurier
- 3 cuillères à soupe huile d'olive
- 3 cuillères à café de gingembre moulu
- 6 cuillères à café de cumin
- 3 cuillères à café de paprika
- sel, poivre

PRÉPARATION

Mettez l'huile dans une marmite et ajoutez l'oignon et l'ail. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajoutez la viande, faites-la revenir, puis incorporez la coriandre, les épices, la pulpe de tomates (ou les tomates coupées en morceaux), le concentré de tomates, le sel et le poivre.

Mélangez et laissez le tout mijoter quelques minutes.

Ajoutez ensuite les feuilles de laurier, les haricots blancs et couvrez généreusement d'eau (pour la cuisson mais aussi pour qu'il reste un peu de sauce après cuisson).

Amenez à ébullition, couvrez et laissez mijoter sur feu moyen jusqu'à ce que la viande et les haricots soient cuits et la sauce, réduite.

Envie de Loubia à l'agneau , cliquez ici. Recette #71498

Meilleurs muffins aux bleuets



de Catnap

Meilleurs muffins aux bleuets de Catnap



1/2 tasse de margarine
1 tasse de sucre ou moins
2 gros oeufs
1 c thé de vanille
2 c thé de poudre a pate
1/4 c thé de sel
2 1/2 tasses de bleuets frais ,moi ses des congeler
2 tasses de farine tout usage
1/4 tasse de lait

Garnitures du dessus

Mélanger 1 c. à table de sucre avec 1/4 c. à thé de muscade.

Chauffer le four a 375o F.

Graisser moules de 18 muffins.

Dans un plat moyen battre la margarine avec cuillère de bois.

Ajouter le sucre et battre en un mélange léger et mousseux.

Ajouter les oeufs un a la fois bien battre.

Ajouter la vanille et poudre à pâte et le sel, piler 1/2 tasse des bleuets (si ce sont des congelés tu n'as pas a faire ca), ajouter le lait et farine en alternant, bien battre, plier le reste des bleuets et mettre dans les moules; saupoudrer du mélange sucre et muscade sur chacun.

Cuire au four à 375 F. pour 25 a 30 minutes.

P .S. J'en ai essayé beaucoup je reviens toujours a celle-là...

Catnap

Date: 2003-10-22

Recette essayée, Super bon.

Merci Catnap!

Mireille

Envie de Meilleurs muffins aux bleuets, cliquez ici. [Recette #1427](#)

Muffins aux dattes et noix (tim hortons)



de Kat40

Muffins aux dattes et noix (tim hortons) de Kat4O



Ingrédients

1/4 de tasse de shortening
1/2 tasse de cassonade bien tassée
2 oeufs
1/4 de tasse de mélasse
1 tasse de lait
1 1/2 tasse de flocons de son (son d'avoine ou germe de blé)
1 tasse de farine
1 1/2 c à thé de poudre à pâte
1/2 c à thé de bicarbonate de sodium
3/4 c à thé de sel
1 1/2 tasse de dattes
1/2 tasse de noix hachées

Préparation

Mélanger les six premiers ingrédients. Ajouter la farine la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. On termine avec les dattes et les noix.
Cuire au four à 400 F. pour 18 à 20 min dans un four préchauffer. On ajoute une demi datte sur le dessus de chaque muffin.

Envie de Muffins aux dattes et noix (Tim Hortons) , cliquez ici. [Recette #44408](#)

Nachos au haché végé de gusta +



de Messidor

Nachos au haché végétal de Gusta + de Messidor



Si, pour toutes sortes de bonnes raisons, vous êtes comme moi, désireux de manger moins de viande, allez voir le site des produits Gusta, il fourmille de bonnes recettes avec des aliments à base de plantes. J'en ai trouvé pour apprêter le haché végétal, mais il y en a d'autres, toutes très alléchantes pour la chouette variété de leurs produits bien de chez nous.

Appréciation: le haché végétal est si bien assaisonné que je n'ai rien eu à ajouter pour le transformer en un plat et le cuire en moins de 15 minutes. J'ai comme à mon habitude modifié un peu la recette en intervertissant les étapes du montage. De plus, je ne suis pas encore mordue au point de me servir de leur fromage, mais cela viendra, je n'en doute pas. Chose certaine, mon goûteur et moi avons tout simplement trouvé ces nachos hyper savoureux.

Ingrédients pour deux

1/2 haché végétal original de Gusta

6 c. à soupe de salsa du commerce, hier salsa Mieux-Être

2 grosses poignées de croustilles de maïs de Que Pasa

40 g (environ) de cheddar râpé de Cracker Barrel, ma seule fausse note, je n'avais pas de cheddar d'ici

1. Allumer le four à 350° F (180 °C) en mode convection.
2. Dans deux plats allant au four d'environ 6 po de diamètre, déposer d'abord le haché végétal dans chacun, étaler ensuite la salsa, puis disperser les croustilles de maïs et enfin le fromage râpé.
3. Cuire 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Au besoin allumer le gril et faire bronzer le fromage, ce que j'ai fait.
4. Servir avec une bonne salade, hier mon goûteur y a ajouté des pêches et de l'avocat, un délicieux goût d'été.

La recette originale se trouve sur le site de Gusta,
<https://gustafafoods.com/recettes/nachos-gusta/>

L'adaptation ci-dessus a été publiée le 12 avril 2023 dans mon blogue de cuisine,
<http://lacuisinedemessidor.blogspot.com/2023/04/nachos-au-hache-vege-de-gusta.html>

Envie de Nachos au haché végétal de Gusta + , cliquez ici. Recette #72206

Pain blanc sésame au robot boulangier



Pain blanc sésame au robot boulangier



1 tasse d'eau tiède
1 oeuf
3-1/4 tasses de farine tout-usage
2 cuillères à soupe de sucre
1-1/2 cuillères à café de sel
1/4 tasse de beurre ramolli
2-1/4 cuillères à café de levure sèche active
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Instructions :

Ajouter tous les ingrédients dans le bol de votre machine à pain dans l'ordre suivant : l'eau tiède, l'œuf légèrement battu, la farine tout-usage, le sucre, le sel, le beurre ramolli et la levure sèche active.

Sélectionner le mode "pâte" sur votre machine à pain.

Une fois que le programme est terminé, sortir la pâte de la machine à pain et la placer sur une surface légèrement farinée. Pétrir la pâte légèrement pour enlever l'air.

Former la pâte en boule et la placer dans un moule à pain standard de 9 x 5 pouces (23 x 13 cm) préalablement graissé.

Couvrir le moule à pain avec un linge propre et laisser reposer pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Badigeonner délicatement la surface de la pâte avec un peu de lait. Saupoudrer les graines de sésame sur la surface de la pâte.

Enfourner le pain pendant environ 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré sur le dessus et qu'il sonne creux lorsque vous le tapotez légèrement.

Sortir le pain du four et le laisser refroidir sur une grille avant de le trancher et de le servir.

Bonne dégustation !

Valeurs nutritionnelles pour 1 tranche de 28 g :

Calories : 90

Protéines : 2,5 g

Glucides : 15,5 g

Lipides : 2 g

Fibres alimentaires : 0,5 g

Sucres : 1 g

Envie de Pain blanc sésame au robot boulanger , cliquez ici. Recette #71892

Pain italien blanc crousté au robot boulanger



de Shanira

Pain italien blanc croustillé au robot boulanger de Shanira



Pâte pour pain croustillé
(livre Toastmaster TBR20HCAN, p.106)

1 1/4 tasse eau à 27C
1 c. à table sucre
1 c. à thé sel
3 1/2 tasses farine
2 c. à thé levure pour machine à pain (ou sèche active)

Programme pâte/dough

Dorure

2 c. à table eau
1/2 c. à thé sel

Pain rond italien

Préparation

1. Mettre la pâte sur une surface légèrement enfarinée et former une boule bien ronde.
2. Placer la pâte sur une plaque beurrée. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. À l'aide d'un couteau, tracer trois lignes en diagonale à la surface du pain. Préparer la dorure et badigeonner la miche. Saupoudrer de graines de sésame, de pavot et de cumin ou de blé concassé.
4. Faire cuire à 400F(205C) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Envie de Pain italien blanc croustillé au robot boulanger, cliquez ici. [Recette #16840](#)

Pâte a pizza machine a pain



de Nell

Pâte a pizza machine a pain de Nell



Une belle pâte bien élastique, parfaite si on veut l'étirer comme les pros.
Une croûte croustillante en dessous et avec des rebords bien bombés et aérés.

Sur une des photos elle est au bacon et à la viande à donair, les autres sont garnies.

Pour deux pizzas de 15"

Ingrédients:

1 oeuf bien battu

1½ tasse d'eau tiède

6 à 7 bonne c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de sucre

4 à 4½ tasses de farine non blanchie, ou à pain ou tout usage

1 c. à thé de sel

1 enveloppe de levure pour machine à pain.

Procédure:

En machine à pain, à la position pâte (dough) mettre l'eau tiède, le sucre, l'huile et l'œuf.

Mélangez la farine, la levure et l'ajouter en un coup sur la préparation liquide.
Ajoutez le sel

Mettre la machine en marche et la laisser aller jusqu'à la fin du cycle.

Utilisez,

Si vous avez l'habitude de lancer votre pâte pour l'étendre, celle-ci réagit très bien, vous pouvez aussi utiliser le rouleau à pâtisserie ou l'étendre à la main.

Mettre de la semoule de blé ou de maïs dans votre assiette à pizza de cette façon vous aurez une belle croûte "craquante" et qui ne colle pas à l'assiette.

On peut très bien faire cette pâte à la main en procédant comme pour du pain. ou encore avec le batteur sur socle équipé de son crochet.

Sur la photo de la pizza garnie la pâte est au congélateur depuis 3 mois, je ne l'ai pas laissé lever avant de la mettre au four par manque de temps. Pas pire quand même!

Je cuis à 425°F avec la grille du four à son plus bas. Remarquez, mon élément est caché, si ce n'est pas votre cas, je pense que 400 serait préférable.

Voici un lien vers une technique de cuisson de pizza sur le BBQ original et vraiment efficace.

<https://www.passionrecettes.com/voirRecette-technique-cuisson-pizza-bbq-48167.html>

Note:

Il est préférable d'utiliser 1 c. à soupe de levure si on veut congeler une partie de la pâte.

Bonne cuisine.

Envie de Pâte a pizza machine a pain , cliquez ici. Recette #51279

Pâté au saumon sans pâte de marlene



de Mary_11

Pâté au saumon sans pâte de marlene de Mary_11



3 tasses (750 mL) de pommes de terre en purée
1/2 tasse (50 g) de fromage cheddar ou suisse, râpé
1/2 tasse (125 mL) de mayonnaise
1/4 tasse (15 g) d'échalotes, hachées
1 oeuf, battu
2 conserves (7,5 oz; 213 g chacune) de saumon, égouttées

Préchauffer le four à 400°F (200°C).

Cuire les pommes de terre, puis les piler.

Ajouter les autres ingrédients et mélanger.

Déposer dans une assiette à tarte et cuire à 400°F (200°C) pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

Servir avec une salade verte.

P.S. Merci Marlene pour cette merveilleuse recette, moi qui n'aimait pas le saumon, je me suis maintenant réconciliée avec ce poisson.

Vraiment très bon avec sauce FINE CUISINE "Aneth et Citron" ou KNORR "Citron et Aneth".

Je fais cette recette très souvent et si je la fait goûter à mes amis, c'est certain qu'ils partent avec copie de la recette.

Envie de Pâté au saumon sans pâte de Marlene , cliquez ici. Recette #28072

Pouding à l'ananas frais +



de Messidor

Pouding à l'ananas frais + de Messidor



J'ai trouvé ce dessert chez Isa, qui tenait la recette de Sukie. En voyant ces deux noms réunis, je savais que j'allais me régaler, même en réduisant la quantité de sucre, même en le faisant à la main. Et j'ai retrouvé ce goût d'enfance qui me plaisait tant dans les poudings, la légère caramélisation des fruits, le fin croquant autour du gâteau. Merci à vous deux pour ce délice !

Appréciation *** 1/4

Ingrédients pour 6 ou 8 portions gourmandes

Sirop

1/2 ananas frais, pelé, le coeur enlevé et le fruit coupé en dés

3 c. à soupe de margarine

3 c. à soupe de mélasse

3 c. à soupe de cassonade

2 c. à thé de rhum, mon ajout en remplacement du gingembre

Gâteau

3/4 tasse farine tout usage non blanchie

1/4 tasse de flocons de noix de coco non sucrés (mon ajout)

1/2 tasse de sucre

1 c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)

1/4 c. à thé de muscade

1/4 c. à thé de sel

3 c. à soupe de margarine fondue ou molle

1/3 tasse de lait

1 oeuf

1/2 c. à thé de vanille

La cuisson se fait dans un four à 350 °F .

1. Dans un bol allant au micro-ondes, faire fondre le beurre ou la margarine. Transférer dans un moule carré de 20 cm (8 po) et bien répartir le gras autour du moule. Ajouter la mélasse, la cassonade et le rhum ou le gingembre, bien mélanger. (Pour que le mélange se fasse aisément, j'ai allumé le four et j'y ai inséré le moule 5 min.) Déposer ensuite les morceaux d'ananas dans le sirop en prenant soin de bien les répartir.

2. Dans un grand bol, réunir la farine, les flocons de noix de coco avec la levure, le sel et la muscade. Ajouter le sucre et la margarine. Battre au fouet ou à la cuillère de bois. Ajouter le lait et bien mélanger. Ajouter l'oeuf et la vanille, et battre de nouveau. Verser cette pâte épaisse sur les dés d'ananas.

3. Enfourner et cuire de 40 à 50 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.
Pour cette demi recette, 40 minutes ont suffi.

La recette originale est ici:

<https://www.lesgourmandisesdisa.com/2006/09/pouding-lananas.html>

Mon adaptation:

<https://lacuisinedemessidor.blogspot.ca/2017/03/pouding-lananas-frais.html>

Envie de Pouding à l'ananas frais + , cliquez ici. Recette #60342

Pouding au chômeur au chocolat



de Pierret L. Daigneault

Pouding au chômeur au chocolat de Pierret L. Daigneault



Un dessert pas trop sucré

Pour compléter ce repas automnal, le pouding au chômeur au chocolat ravivera vos convives. Même ceux qui ne sont pas friands des choses sucrées y trouveront leur compte, alors que les passionnés de chocolat seront choyés. Si ce dessert est préparé d'avance, on aura avantage à le passer quelques secondes au micro-ondes avant de le servir pour le rendre moelleux.

Pâte:

½ tasse (125 ml) de margarine
½ tasse (125 ml) de sucre
2 oeufs battus
1½ tasse (375 ml) de farine
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
pincée de sel
2/3 tasse (150 ml) de lait
4 c. à table (60 ml) de cacao dilué dans
2 c. à table (30 ml) de margarine fondue

Sauce

1½ tasse (375 ml) d'eau chaude
½ tasse (125 ml) de sucre
½ tasse (125 ml) de cassonade
¼ tasse (60 ml) de cacao

Chauffer le four à 350°F(190°C).

À la mixette, mélanger la margarine, le sucre et les oeufs battus.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Incorporer au 1er mélange en alternant avec le lait.

Ajouter le cacao dilué et bien mélanger.

Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce, sans cuire. Verser la pâte dans un moule carré 9x9 po (22x22 cm).

Arroser de sauce.

Cuire environ 45 minutes.

<https://www.passionrecettes.com/display.php?no=12723>

Envie de Pouding au chômeur au chocolat , cliquez ici. Recette #12722

Poulet entier - ninja air fryer



de Chantal21

Poulet entier - ninja air fryer de Chantal21



Ingrédients :

Poulet entier

Sel

Poivre

Épices St-Hubert BBQ

Préparation :

Badigeonner le poulet des deux côtés avec vos épices

Placez votre poulet dans le panier poitrine vers le bas

Temps de cuisson :

Air fryer 45 minutes à 400 et les 15 dernières minutes avant la fin de la cuisson, vous virez de bord votre poulet

Envie de **POULET ENTIER - NINJA AIR FRYER** , cliquez ici. **Recette #71703**

Recette marinade grecque pour poulet (style casa grecque)



de Manger Avec Mo

Recette marinade grecque pour poulet (style casa grecque) de Manger Avec Mo



INGRÉDIENTS

3 c. à table combles mayonnaise

2 c. à table origan

1/4 tasse huile légère (moi huile végétale)

3 c. à table jus de citron

1 c. à thé poudre d'oignon

1 c. à thé ail haché

1 c. à thé moutarde de Dijon

1 c. à thé base de bouillon de poulet

Sel et poivre

PRÉPARATION

Mélanger le tout, et mariner 24 heures au réfrigérateur.

Cette marinade rend le poulet juteux et plein de parfum Pour des brochettes ou des poitrines.

Verdict: très bonne Marinade à refaire

source: Les recettes de Rosye moi je les pris Facebook Bon...on mange quoi

<https://mangeravecmo.blogspot.ca/2015/03/recette-marinade-grecque-pour-poulet.html>

et Facebook Manger avec Mo

Envie de Recette Marinade grecque pour poulet (style Casa Grecque) , cliquez ici. Recette #57931

Riz indien aux oignons



Jean

de Nell

Riz indien aux oignons de Nell



Riz Indien aux oignons rouges

Savoureux ce riz, plutôt doux il est parfait pour faire équilibre avec un plat relevé. Si vous avez tout en main c'est un jeu d'enfant à faire car il est fait au four à micro-ondes. J'ai retrouvé une note avec comme entête riz et oignons rouges, aucune quantité de mentionnée et une liste d'ingrédients plus courte que celle que je vous laisse plus pas. Je ne sais pas quand j'ai pris cette note, ni ce qui l'a inspirée. Chose certaine j'ai bien fait de donner suite car c'est certain que je vais le refaire ce riz.

J'ai eu une mauvaise surprise quand est venu le temps le faire car plus de basmati, je l'ai donc fait avec un riz à grains long. Voilà ce qui explique le riz de la photo.

Vous pouvez si vous le désirez faire ce riz sur la cuisinière, il sera tout aussi bon.

Vous n'avez pas d'étuveuse pour four à micro-ondes, un récipients avec couvercle conviendra, une cocotte de verre trempé (Pyrex) par exemple.

Ingrédients:

- ¼ tasse d'eau tiède
- 12 brins de safran, facultatif
- 1½ tasse de riz basmati
- ¾ tasse d'oignon rouge haché finement
- 2 c. à soupe de ghee, (beurre clarifié)
- ½ tasse de crème de noix de coco
- ¾ tasse de bouillon de légumes, voir note
- 1 tranche de gingembre
- ½ c. à thé de graines de cumin
- 1 c. à thé de graine de moutarde noire
- ½ c. à thé de curcuma en poudre
- 1 petite feuille de laurier
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de fenugrec moulu, facultatif
- Sel et poivre

Procédure:

Faire tremper pendant 10 minutes le safran dans l'eau tiède si vous avez choisi d'en mettre.

Pendant ce temps laver votre riz, on le rince a plusieurs reprises en le frottant entre les mains. Pour une belle réussite il faut une eau presque claire après ce lavage. Bien égoutter.

Mélanger tous les ingrédients dans l'étuveuse pour four à micro-ondes et mettre en cuisson pour 12 minutes, après ce temps vérifier pour juger de la cuisson. S'il reste de l'eau vous cuirez encore deux minutes. (C'est le temps que demande la cuisson dans mon four de 1200 watts) Il suffira de cuire le temps nécessaire en adaptant à votre four.

Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Note:

Pour le bouillon la quantité vient d'une soupe que j'avais au frigo en y enfonçant une passoir il a suffit d'y puiser le liquide. Le bouillon de poulet conviendrait aussi.

Bonne réussite et régalez-vous.

Envie de Riz Indien aux oignons , cliquez ici. Recette #71899

Rôti de palette de boeuf sauce hoisin et orange dans l'instant pot avec légumes rôtis à l'air fryer



Rôti de palette de boeuf sauce hoisin et orange dans l'instant pot avec légumes rôtis à l'air fryer



800 g de rôti de palette de boeuf désossé
1/3 tasse de sauce hoisin
1/4 tasse de jus d'orange frais
1 c. à table d'huile de sésame
1 c. à table de sauce soya réduite en sodium
1 c. à table de miel
1 gousse d'ail hachée
1/2 c. à thé de gingembre moulu
1/4 tasse d'eau
4 carottes moyennes, pelées et coupées en bâtonnets
2 poivrons rouges, épépinés et coupés en morceaux
1 petit oignon rouge, coupé en quartiers
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir moulu, au goût
Persil frais haché, pour garnir (facultatif)

Instructions :

Dans un bol moyen, mélanger la sauce hoisin, le jus d'orange, l'huile de sésame, la sauce soja, le miel, l'ail, le gingembre et l'eau.

Mettre le rôti de palette de boeuf dans l'Instant Pot, puis verser la moitié de la sauce sur le dessus.

Fermer le couvercle de l'Instant Pot et s'assurer que la vanne de libération de pression est sur la position "étanchéité". Sélectionner le mode "Manual" ou "Pressure cook" et régler le temps de cuisson à 60 minutes.

Lorsque le temps de cuisson de l'Instant Pot est écoulé, laisser la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes, puis ouvrir la vanne de libération de pression pour libérer le reste de la pression.

Retirer le rôti de palette de boeuf de l'Instant Pot et le placer sur une planche à découper. Laisser reposer pendant quelques minutes avant de trancher en tranches épaisses.

Pendant que le rôti de palette de boeuf cuit, préchauffez votre air fryer à 400°F

(200°C).

Dans un bol moyen, mélangez les carottes, les poivrons et l'oignon avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Étalez les légumes préparés dans le panier de votre air fryer.

Faites cuire les légumes dans l'air fryer pendant environ 12 à 15 minutes, en secouant le panier toutes les 5 minutes pour vous assurer que les légumes cuisent uniformément.

Vérifiez la tendreté des légumes avec la pointe d'un couteau. Si nécessaire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires.

Lorsque les légumes sont tendres et légèrement dorés, retirez-les de l'air fryer et servez-les avec le rôti de palette de boeuf et la sauce hoisin à l'orange.

Servir le rôti de palette de boeuf chaud avec les légumes rôtis et le reste de la sauce hoisin à l'orange. Garnir de persil frais haché, si désiré.

Bon appétit !

valeurs nutritionnelles approximatives pour une portion de 200 g

Calories : 395 kcal

Glucides : 24 g

Lipides : 14 g

Protéines : 42 g

Fibres alimentaires : 3 g

Sucre : 15 g

Sodium : 764 mg

Envie de Rôti de palette de boeuf sauce hoisin et orange dans l'instant pot avec légumes rôtis à l'air fryer , cliq

Salade de pâtes vinaigrette à huile d'olive



de Lisette1960

Salade de pâtes vinaigrette à huile d'olive de Lisette1960



3 tasses de pâtes
1 casseau de tomates cerises ou raisins, coupées en deux
¼ tasse de concombre, coupé en deux ou en dés
¼ tasse d'oignon rouge, tranché finement
¼ tasse de macédoine
1 cuil. soupe parmesan râpé
½ tasse de bébés épinards
1 cuil. soupe graine de sésame

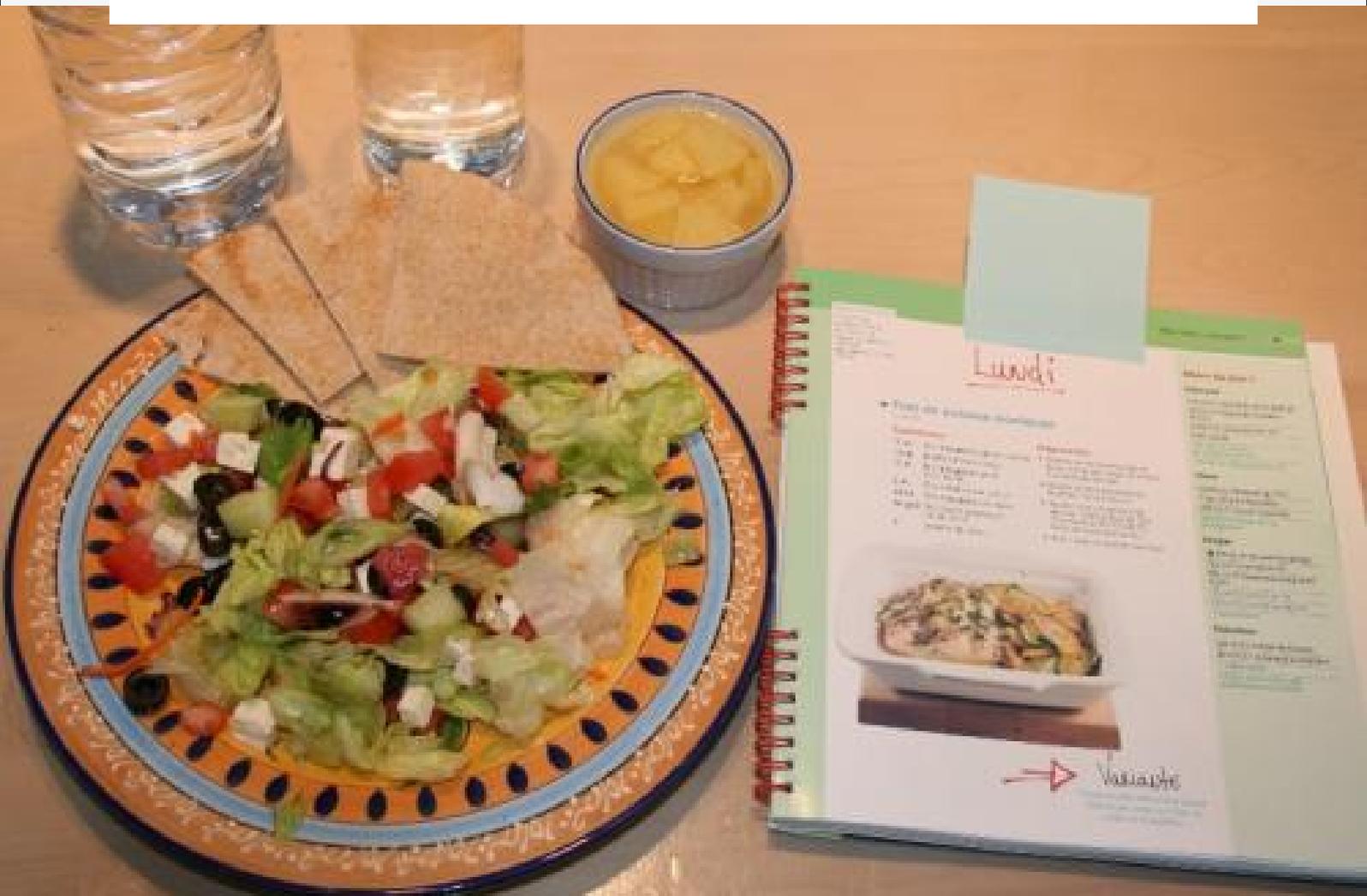
Vinaigrette à salade :

½ tasse d'huile d'olive
1 ½ c. à soupe de vinaigre de cidre
2 c. à soupe d'origan frais ou séché
½ c. à thé de poudre d'oignon
½ c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé d'herbes salées
1 c. à thé de poivre noir

1. □ Cuire les pâtes al dente selon les instructions sur l'emballage.
 2. □ Pendant que les pâtes cuisent, préparer les ingrédients de la salade : couper les tomates cerises, le concombre, l'oignon rouge et le parmesan
 3. □ Une fois les pâtes cuites, égoutter et laisser refroidir.
 4. □ Dans un pot muni d'un couvercle, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, l'origan, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, le sel et le poivre noir en secouant vigoureusement.
 5. □ Transférer les ingrédients de la salade dans un grand bol à salade et ajouter les épinards et sésame.
 6. □ Arroser de vinaigrette, mélanger et servir.
- Ps ma version comprend du poulet cuit

Envie de Salade de pâtes vinaigrette à huile d'olive , cliquez ici. Recette #72183

Salade grecque santé



de Mireille

Salade grecque santé de Mireille



Recette inspirée du livre kilo cardio. C'était tout à fait délicieux.

Menu du midi

Salade Grecque, pain pita de blé et ananas

2 portions de 240 calories chacun

2 tasses de salade jardinière en sac

2/3 tasse de fromage feta coupé en petits cubes

1 tasse de tomates en dés

1 tasse de concombre anglais en dés

4 c. à table d'olives noires tranchées

Vinaigrette

2 c. à thé d'huile d'olive

4 c. à thé de vinaigre balsamique

2 c. à thé de jus de citron

une pincée de poivre

Envie de Salade grecque santé, cliquez ici. [Recette #38021](#)

Sauce à spaghetti #1



de Sukie

Sauce à spaghetti #1 de Sukie



1/2 tasse d'huile
5-6 branches de céleri tranché
4-5 carottes,
5-6 oignons moyens
1 piment vert,
1 piment rouge
6 gousses d'ail
3 livres de boeuf haché
2 livres de porc haché
5 boîtes de 6 onces chacune de pâte de tomate
1 boîte de V8 48 onces
4 boîtes de soupe aux tomates
2 boîtes de 28 onces chacune de tomate
1 bouteille de chili (750ml) ou moins au goût
2 boîtes de sauce Hot chicken ou de sauce à poutine
1/4 de tasse de sauce soya
1/4 de tasse de sauce Worcestershire
1/4 tasse de cassonade
1 1/2 c. à table de sel
3 c. à table de persil
2 c. à soupe de piment broyés
3 c. à soupe comble de basilic
1 c. à thé de poivre rouge ou de cayenne
2 c. à thé de thym
1 c. à thé de sauge
1/2 c. à thé d'épices mélangées
1 c. à thé de poivre noir
5 feuilles de laurier

N.B. J'aime y ajouter 2-3 boîtes de champignons en conserve à la toute fin

Faire revenir les oignons, ajouter la viande et la faire brunir.

Couper les légumes et les faire sauter dans un peu d'huile et les verser dans une rôtissoire avec tous les autres ingrédients sauf la pâte de tomates.

Cuire au four à 325°F. couvert 3 heures et à découvert durant 1 heure.

N.B. Ajouter la pâte de tomate en découvrant la rôtissoire, soit 1 heure avant la fin de la cuisson

On peut les mettre en conserves, ou les congeler. recette Resto

Cette sauce m'a donné 12 contenants de 2 livres.

N.B. Pour la sauce Hot chicken

Si la sauce n'est pas assez épaisse à votre goût, on ajoute 1 ou ½ tasse de flocon d'avoine (gruau) à la fin de la cuisson, selon la consistance désirée, bien brasser et laisser reposer.

Avec cette sauce, parfois en la réchauffant j'y ajoute des légumes californiens, de la soupe crème de champignon et j'en fais mes rigatonis.

On peut aussi ajouter un filet de crème ce qui lui donne un goût plus fin et plus velouté.

Par : Sukie

(Source : Sauce Resto Québec donnée par Bellasharon modifiée par Sukie)

c'est ma sauce à spaghetti préféré! Mireille

Au lieu de sauce chili en bouteille, je met un pot de 500 ml de sauce chili maison.

Pour la sauce hot chicken, je fait cette sauce maison.

<https://www.passionrecettes.com/display.php?no=968>

Envie de Sauce à spaghetti #1 , cliquez ici. Recette #4741

Saucisse italienne sophie maison



de Sophie L

Saucisse italienne sophie maison de Sophie L



Ingrédients

2 ½ livres (1135 gr) de porc haché

3/4 c. à café de sel

1/2 c. à soupe de sel d'ail

3/8 c. à café de poivre noir moulu

1 c. à soupe de paprika moulu (fumé ou non)

2 c. à soupe d'huile végétale

3/8 c. à café de graines d'anis

3/8 c. à café de graines de fenouil

3/4 c. à café de flocons de piment rouge, (ou sauce forte) au gout selon vous la voulez douce ou forte.

Placer le porc haché dans un grand bol.

Assaisonner avec du sel, du sel d'ail, du poivre noir et du paprika.

Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mélanger l'huile, les graines d'anis, les graines de fenouil et les flocons de piment rouge.

Mélanger le tout dans le porc haché jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.

Réfrigérer pendant 24 heures pour laisser les saveurs se mélanger. (Voir NOTE)

Ensacher et congeler en portions adaptées à vos besoins. (saucisses, boulettes ou galettes)

NOTE

Après le 24 heures de repos, vous pouvez faire cuire une petite galette pour juger de l'assaisonnement. Si vous voulez plus piquant, ajouter votre épice piquante préférée à la préparation avant de la diviser en portion.

Envie de Saucisse italienne Sophie maison , cliquez ici. Recette #71452

Saumon à l'asiatique sur le bbq



de Bedon Gourmand

Saumon à l'asiatique sur le bbq de Bedon Gourmand



INGRÉDIENTS

1/4 de tasse (65 ml) de miel
3 gousses d'ail
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de riz
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre râpé
1 c. à thé (5 ml) de Sriracha
Sel et poivre du moulin
2 lb de saumon
2 échalotes coupées finement
1/2 c. à thé (2.5 ml) de graines de sésame

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer votre barbecue à moyen ou jusqu'à ce que la température indique 375°F (190°C).
2. Dans un petit bol, mélanger le miel, l'ail, la sauce soya, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, le gingembre, la sauce sriracha, le sel et le poivre.
3. Bien badigeonner les morceaux de saumon de la sauce et les déposer dans le papier d'aluminium.
4. Faire cuire sur le barbecue pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le saumon se défasse facilement avec un petit coup de fourchette.
5. Garnir avec des morceaux d'échalotes et des graines de sésame.

Source: Chef Cuisto

Envie de Saumon à l'asiatique sur le BBQ , cliquez ici. Recette #72070

Soupe au boeuf et à l'orge pour mijoteuse



de Jean Paré

Soupe au boeuf et à l'orge pour mijoteuse de Jean Paré



Une soupe complète.

1 lb (454 g) de boeuf à ragoût, en petits cubes
1-1/4 tasse (300 ml) de carottes tranchées ou hachées
1-1/4 tasse (300 ml) d'oignon haché
3/4 tasse (175 ml) de céleri haché
5 tasses (1,25 L) d'eau
1 c. à thé (5 ml) de flocons de persil
1/4 c. à thé (1 ml) de poivre
1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
2 c. à table (30 ml) de bouillon de boeuf en poudre
1/2 tasse (125 ml) d'orge perlé
2 x 7,5 oz (213 ml) de sauce aux tomates

Mettre tous les ingrédients dans une mijoteuse électrique de 5 L (5 pte).

Remuer.

Couvrir.

Cuire à feu doux pendant 8 à 10 heures ou à feu vif pendant 4 à 5 heures.

Donne 10-1/4 tasses (2,5 L).

1 tasse (250 ml) : 113 calories; 7,8 g de matières grasses; 637 mg de sodium; 9 g de protéines; 76 g de glucides; bonne source de fibres alimentaires

Source: Recettes pour mijoteuses électriques Jean Paré

Envie de Soupe au boeuf et à l'orge pour mijoteuse , cliquez ici. Recette #18777

Soupe aux légumes (la meilleure au monde)

© Les plats cuisinés de Esther B



de Esther B

Soupe aux légumes (la meilleure au monde) de Esther B



Ingrédients

- 1 boîte tomates en dés de 28 oz (796 ml)
- 3 boîtes eau
- 1 enveloppe de 28 gr de soupe à l'oignon Lipton
- 3 c. à thé (cc) comble bouillon de poulet en poudre
- 5 grosses carottes râpées (moi 4 moyennes)
- 1 1/2 tasse (150 gr) chou vert râpé
- 1 tasse (100 gr) navet râpé
- 3 branches céleri très finement hachées
- Sel au goût
- Poivre au goût
- 3/4 c. à thé (cc) fines herbes séchées
- 1/2 tasse (50 gr) pâtes alimentaires (petites coquilles) non cuites

Dans un grand chaudron, mettre la boîte de tomates avec le jus, l'eau (remplir la boîte de tomates vide 3 fois), l'enveloppe de soupe à l'oignon et le bouillon de poulet en poudre.

Ajouter les carottes râpées, le chou râpé, le navet râpé et le céleri haché finement. Cuire pendant 2 heures à feu doux.

15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les fines herbes et les pâtes alimentaires.

Source: La chimiste sur recettes du Québec

Voir autre photo:

<https://estherb48.blogspot.ca/2014/05/soupe-aux-legumes-la-meilleure-au-monde.html>

Envie de Soupe aux légumes (la meilleure au monde) , cliquez ici. Recette #56202

Soupe aux pois (ma recette)



de Beubarbu

Soupe aux pois (ma recette) de Beaubarbu



Une recette de soupe aux pois très réconfortante que vous saurez apprécier tout autant que moi. Le secret s'avère simple: un petit roulé de porc saumuré fait partie de la liste des ingrédients.

Ayez la main légère avec le sel et si vous en ajoutez, attendez la fin de la cuisson pour éviter que les pois ne durcissent.

Soupe aux pois (ma recette)

Ingrédients pour 8- 10 portions:

450 g (1 lb) de pois secs

1 petit roulé de porc saumuré de la charcuterie L. Fortin (Alma, Lac Saint-Jean)

2 carottes

1 oignon

1 branche de céleri

Sarriette

Sel et poivre, au goût

Eau

Préparation:

Faire tremper les pois durant 12 heures dans l'eau.

Égoutter. Dans un grand chaudron, placer les pois. Ajouter les carottes, l'oignon et le céleri coupés en dés très fins, le roulé (bien rincé) et la sarriette. Couvrir le tout d'eau fraîche (en ajouter 1 pouce au dessus du contenu déjà dans le chaudron). Couvrir le chaudron.

Amener à ébullition. Faire mijoter (écumer au besoin) durant environ 1h ou jusqu'à ce que les pois soient cuits. Retirer le petit roulé, enlever le filet qui le recouvre et le laisser tiédir. Dégraisser (je ne conserve aucun gras). Couper le roulé en tranches, puis en petits dés. Placer les dés dans la soupe. Assaisonner, faites attention au sel, le roulé en apportera une bonne quantité.

Réchauffer la soupe et servir.

Bon appétit!

P.-S. Cette soupe se congèle très bien.

Envie de Soupe aux pois (ma recette), cliquez ici. Recette #46326

Soupe aux pois de mamie



de Puce313

Soupe aux pois de mamie de Puce313



1 lb de pois
1 lb de petit roulé Gaspésien ou de lard salé entrelardé si désiré
1 gros oignon en dés
12 tasses d'eau
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 carottes coupées en dés
2 c. à soupe de persil frais haché (ou 1 c. à soupe de persil séché)
1/4 c. à thé de sarriette (ou plus si désiré)

Laver et trier les pois, les placer dans un chaudron avec le lard, l'eau et les oignons. Amener à ébullition, couvrir, réduire le feu et mijoter 2 heures, en ajoutant de l'eau au besoin (l'eau s'évaporera, il faut toujours faire attention et en ajouter).

Après ce temps, ajouter le bicarbonate de soude, les carottes, le persil et la sarriette. Porter à ébullition, couvrir, réduire le feu et mijoter 1 heure.

Ajouter du sel et du poivre au goût.

Je ne mets jamais le sel au début de la cuisson. J'aime mieux en assaisonner en fin de cuisson. Si vous le désirez, couper la viande et le mettre dans la soupe.

Cette recette me vient de la mère de mon mari, elle est excellente et se congèle très bien.

Envie de Soupe aux pois de Mamie , cliquez ici. Recette #53054

Tarte impossible plus variantes

..



de Donalda123

Tarte impossible plus variantes .. de Donalda123



TARTE IMPOSSIBLE AVEC (4 VARIANTES)

1)TARTE AU OEUF IMPOSSIBLE

1/2 tasse de farine
2 oeuf
2 tasse de lait
1 tasse de sucre
1 pincée de muscade
1 cuillere a thé vanille

mélanger le tout mettre dans un moule beurrer et cuire a 350f pendant 1 hrs env.

2)TARTE AU COCONUT IMPOSSIBLE

2 oeuf
1 tasse de coconut
1/4 tasse de margarine
1/2 tasse de farine
2 tasse de lait
1 tasse de sucre
2 cuillères de vanille

mélanger le tout mettre dans un moule beurrer au four a 350f durant 1 hrs environ jusqu a doré.

3)TARTE IMPOSSIBLE (QUICHE LORRAINE)

4 oeufs
1/2 tasse de farine
2 tasse de lait
2 cuillère de basse de poulet épices de votre choix

variantes vous pouvez mettre du jambon en petit cube échalote , fromage (ou se que vous voulez car ses une basses .)

mélanger le tout mettre dans un moule beurrer
cuire au four a 350f pendant un 1 hrs

4) TARTE AU SUCRE IMPOSSIBLE

2 oeuf
2 tasse de cassonade
2 tasse de lait
1/2 tasse de farine
1/4 de tasse de margarine
1 cuillère de vanille

mélanger le tout mettre dans une grosse assiette a tarte cuire a 350f durant 40 a 50 minutes environs ..

toutes ses recettes ses des moules a tarte

ses recettes on la particularité que le fond se place et que les ingrédient aussi super bonne recette bonne appétit

bye bye de donalda 123

Envie de Tarte impossible plus variantes .., cliquez ici. Recette #26702

Tarte a la noix de coco meringuée

*Tarte a la noix de
coco, meringuée*



de Nell

Tarte a la noix de coco meringuée de Nell



Tarte a la noix de coco meringuée

Cette tarte à toujours fait fureur chez les miens, on me la réclamait souvent à une certaine époque, elle est un peu tombée dans l'oubli et je ne suis pas fâché... Je la fais encore de temps à autres car j'en raffole moi aussi, en faire une c'est ok, devoir en faire quatre à six pour la gang c'est une autre histoire.

J'espère que vous l'aimerez, avec les année j'ai fini par essayer de la faire avec du lait de coco, l'affaire est expliquée en fin de recette.

Ingrédients:

2/3 de tasse de noix de coco

2 tasses de lait *

2 ou 3 jaunes d'oeufs

½ tasse de sucre

2 c. à table de fécule de maïs,

2 c. à table de farine

1 c. à table de beurre

1 c. à thé de vanille ou de noix de coco

Procédure:

Mettre a tremper le noix de coco dans le lait, pour ½ heure

Ajoutez tous les autres ingrédient, a l'exception de l'essence.

Cuire au micro-ondes à coup de 2 minutes à la fois et bien fouetter entre chaque cuisson.

On fait cela jusqu'à épaississement

Vous pouvez si vous préférez cuire au bain-marie

Ajouter l'essence

Déposez directement sur la préparation, une pellicule plastique laissez refroidir

Étendre la préparation dans une croute a tarte précuite...brisée, feuilletée ou au graham

Maintenant, vous avez le choix de recouvrir votre tarte de crème fouettée ou de meringue et parsemer le dessus de noix de coco grillé.

Meringue:

3 ou 4 blancs d'œufs (4 sur celle de la photo)

¼ de tasse de sucre

2 pincées de crème de tarte ou de sel

Montez les blancs en neige avec la crème de tarte ou le sel, semi ferme.

Ajoutez le sucre et fouettez pour obtenir une meringue ferme mais non cassée.

Étendre sur la tarte et porter attention a bien rendre la meringue jusque sur le bord de l'assiette. (cela évite le retrait de celle-ci à la cuisson)

Parsemer de noix de coco grillé

Mettre au four à 375, le temps qu'elle prenne couleur

Réfrigérer, au moins 6 heures.

Note:

*Pour un goût plus prononcé de noix de coco, utiliser une boîte de lait de coco non sucré et compléter pour obtenir les 2 tasses de lait demandées.

Voici le lien pour une tarte semblable mais à la crème vanillée.

<https://www.passionrecettes.com/voirRecette.php?no=48274>

Bonne cuisine et bon appétit.

Envie de Tarte a la noix de coco meringuée , cliquez ici. Recette #48254

Tarte amandine du chéri



de Corralou

Tarte amandine du chéri de Corralou



2 fonds de tarte congelés ou 12 tartelettes congelées
2/3 de tasse de beurre mou
2/3 de tasse de sucre
2 œufs battus
1 jaune d'œuf
¼ de tasse de farine
1 tasse d'amande moulue
2 ou 3 c. à soupe de crème 35% (nous lait Carnation)
1 c. à thé d'essence d'amande
Confiture de fraise

Mélanger le beurre et le sucre puis incorporer les œufs et le jaune d'œuf. Battre une minute. Ajoutez l'essence d'amande et la crème ou le lait Carnation. Puis combiner farine et poudre d'amande moulue. Incorporer au premier mélange battre 3 minutes.

Déposer une couche mince de confiture dans les fonds de tartes ou tartelettes puis remplir de pâte, pas à ras-bord car ça va gonfler à la cuisson. Étaler sur le dessus des amandes tranchées.

Cuire à 350 F pendant 25 minutes ou doré. Ensuite décorer de cerise confite. Puis napper avec 1 c. à soupe de gelée de confiture d'abricot et 3 c. à soupe d'eau bouillante. Bouillir puis étendre avec un pinceau en couche mince. Laisser refroidir.

N.B. on peut faire le sirop avec du sirop de maïs et de l'eau bouillante même quantité.

Envie de Tarte Amandine du chéri , cliquez ici. [Recette #55457](#)

Tarte au sirop d'érable la meilleure de ricardo



de Louise B.

Tarte au sirop d'érable la meilleure de ricardo de Louise B.



Une excellente façon de terminer un repas. Cette tarte n'est pas excessivement sucrée.

Croûte

190 g (1 1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
115 g (1/2 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés
45 ml (3 c. à soupe) d'eau glacée

Garniture

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable ambré
125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
1 œuf

Croûte

Au robot culinaire, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et former un disque.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 po). Foncer un moule à tarte en verre de 23 cm (9 po) de diamètre. Retirer l'excédent de pâte. Réfrigérer 30 minutes.

Garniture

Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans un bol, mélanger la fécule et la farine. Ajouter le sirop d'érable et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que la fécule soit complètement dissoute. Ajouter la crème et l'œuf. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans la croûte.

Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit figée. Laisser refroidir à la température ambiante (Moi 30 minutes, tout dépend des fours).

Envie de Tarte au sirop d'érable la meilleure de Ricardo , cliquez ici. Recette #71740

Tarte aux fraises fraîches de nathalie de délinquances & saveurs



de Louise B.

Tarte aux fraises fraîches de nathalie de délinquances & saveurs de Louise B.



Pour moi, la tarte aux fraises fraîches est à l'été ce que le cipaille est à Noël. Ce n'est pas nouveau mais toujours aussi bon quand vient enfin le moment d'en savourer! J'ai doublé la recette puisque l'assiette que je possède fait 21 cm environ.

Recette simple

1 1/4 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
1 paquet de 85 grammes de Jell-O aux fraises
3 c.à soupe de fécule de maïs + un peu d'eau
Fraises au goût
1 croûte de tarte de 9" cuite

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter la poudre de jello et bien dissoudre. Reporter à ébullition et épaissir avec la fécule de maïs diluée dans un peu d'eau. Au fouet, bien mélanger jusqu'à épaississement. Laisser tiédir.

Dans la croûte de tarte cuite, déposer les fraises fraîches et ajouter la sauce.

Mettre au froid au moins 3 heures.

Servir avec de la crème fouettée pour une touche plus gourmande encore.

Envie de Tarte aux fraises fraîches de Nathalie de Délinquances & Saveurs , cliquez ici. Recette #71797

Tartelette au beurre janette bertrand



de Corralou

Tartelette au beurre janette bertrand de Corralou



1 paquet de 12 tartelettes congelées tenderflakes
1 tasse de cassonade
1 œuf
2 c. à table de beurre ou margarine
½ tasse de noix de coco
1/3 tasse de raisin à tarte
½ tasse de noix de Grenoble en morceaux

Mélanger tout les ingrédients et versez dans les tartelettes non cuites. Cuire à 350F. Pour 25 minutes

Envie de tartelette au beurre Janette Bertrand , cliquez ici. Recette #56114

Tartinade au fromage style cheez whiz



de Celui

Tartinade au fromage style cheez whiz de Celui



2 1/2 tasses de fromages cheddar fort
1 tasse lait évaporé
1 c. a soupe de sirop de maïs
1/2 c. thé de moutarde sèche
1/2 c. thé de paprika
1/2 c. thé de sel
2 gouttes de tabasco ou selon le goût

Tout mélanger hors du feu.

Chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le mélange soit homogène.

Verser dans des bocaux et couvrir de plastic (style Saran wrap).

Il faut que le plastic touche au fromage pour bien le couvrir.

Laisser puis réfrigérer au moins 3 heures.

Envie de Tartinade au fromage style cheez whiz , cliquez ici. [Recette #71605](#)