

# DES RECETTES COMPLÈTEMENT POIREAU

VOLUME 4 | HIVER 2015



COMPLÈTEMENT  
POIREAU



# TABLE DES MATIÈRES

---

Margaritas aux canneberges et bleuets	5
Boulettes de poulet aux poireaux	7
Champignons farcis	9
Chaussons aux poireaux	11
Roulés au canard et poireaux	13
Tresse au brie et poireaux	15
Crème de poireaux et gnocchis	17
Mignons de poireaux rôtis au four	19
Champignons et poireaux poêlés	21
Filet mignon aux poireaux	23
La fondue qu'on redemande!	25
Médallions de porc	27
Rôti de dinde farcie de poireaux, d'amandes et de marrons	29
Mousse aux fraises et aux framboises	31
Mini-cheesecakes aux framboises	33
Noix épicées	35
Café brésilien	37

---





---

# Margaritas aux canneberges et bleuets

---

Préparation : 5 min | 6 portions

---

## Ingrédients

- Cristaux de sucre brun
- 375 ml (1 ½ tasse) de jus de canneberge
- 170 ml (¾ tasse) de tequila
- 170 ml (¾ tasse) de liqueur à l'orange
- 170 ml (¾ tasse) de sirop simple
- 125 ml (½ tasse) de jus de lime
- 1 L (4 tasses) de glaçons
- Bleuets pour la décoration
- Quartiers de limes

## Étapes

- 1 Étendre le sucre brun dans une assiette. Humecter le bord de 6 verres avec les quartiers de lime, puis les plonger dans l'assiette contenant le sucre brun pour givrer le col. Réserver.
- 2 Au mélangeur ou au robot culinaire, mélanger le jus de canneberge, la tequila, la liqueur à l'orange, le sirop et le jus de lime. Ajouter les glaçons et mélanger jusqu'à consistance désirée. Verser la préparation dans les verres réservés. Garnir de bleuets!

## Note du Chef

### Recette de sirop simple

Mélanger 1 tasse d'eau et 1 tasse de sucre dans une petite casserole et cuire à feu moyen, en remuant souvent, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Laissez refroidir.







---

## Boulettes de poulet aux poireaux

Préparation : 15 min | Réfrigération : 10 m | 6 portions

---

### Ingrédients

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
*Les Cultures de chez nous*
- 30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %
- 1 tranche de pain émietté
- 454 g (1 lb) de poulet haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 125 ml (½ tasse) de fromage cheddar fort râpé
- Sel et poivre du moulin au goût

### Étapes

- 1** Dans un poêlon, faire revenir les poireaux dans l'huile d'olive jusqu'à tendreté. Laisser refroidir.
- 2** Dans un petit bol, mélanger la crème et la mie de pain, réserver.
- 3** Dans un grand bol, mélanger le poulet, les poireaux, la moutarde, le fromage, le sel, le poivre ainsi que le mélange de mie de pain.
- 4** À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée, façonner des boulettes avec environ 15 ml (1 c. à soupe) du mélange au poulet. Réserver sur des plaques allant au four.
- 5** Cuire les boulettes au four, environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées, en remuant à la mi-cuisson.
- 6** Servir avec une mayonnaise!





---

## Champignons farcis

---

Préparation : 15 min | Cuisson : 15 min | 8 portions

---

### *Ingrédients*

- 3 tranches de bacon précuites coupées en dés
- 8 champignons
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 65 ml (¼ tasse) de poireaux tranchés Les Cultures de chez nous
- 190 ml (¾ tasse) de cheddar râpé

### *Étapes*

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 2 Retirer les queues des champignons. Réserver les chapeaux. Hacher les queues.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Faire cuire doucement les queues de champignons et les poireaux jusqu'à ce que le mélange soit tendre.
- 4 Dans un bol, mélanger les champignons et les poireaux avec les dés de bacon et le cheddar. Farcir les chapeaux de champignons du mélange.
- 5 Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### *Note du Chef*

Vous pouvez servir vos bouchées dans des coupelles.



ACCORD METS ET VIN







# Chaussons aux poireaux

Préparation : 35 min | Cuisson : 30 min | 8 portions

## Ingrédients

- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés *Les Cultures de chez nous*
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 16 tranches de bacon coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po) de longueur
- 375 ml (1 ½ tasse) de gruyère râpé
- 2 feuilles de pâte feuilletée de 25 cm (10 po) de côté
- 1 jaune d'œuf
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- Sel et poivre, au goût

## Sauce au fromage :

- 190 ml (¾ tasse) de lait
- 125 ml (½ tasse) de fromage à la crème
- 1 poivron rouge rôti haché grossièrement
- 2 ml (½ c. à thé) de thym frais haché
- Sel et poivre au goût

## Étapes

### Préparation pour le chausson :

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 2 Dans une casserole, faire chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter les poireaux. Couvrir partiellement la casserole et faire suer 10 minutes.
- 3 Mettre les poireaux dans une assiette et réfrigérer 15 min.
- 4 Entre-temps, dans un poêlon antiadhésif, faire cuire le bacon à feu moyen-vif pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter.
- 5 Dans un bol, mélanger les poireaux refroidis, le bacon et le gruyère. Saler et poivrer légèrement.
- 6 Sur un plan de travail, couper les feuilles de pâte feuilletée en 4 carrés chacune. Répartir la farce sur les carrés, puis les replier de façon à former des triangles.

Presser les bordures ensemble à l'aide d'une fourchette. Déposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie.

- 7 Dans un petit bol, mélanger le jaune d'œuf et l'eau. À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque chausson de ce mélange.
- 8 Faire cuire au centre du four 20 min ou jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

### Préparation de la sauce :

- 9 Dans une petite casserole, faire chauffer le lait à feu moyen. Ajouter le fromage à la crème et le poivron rôti. Retirer la casserole du feu.
- 10 À l'aide d'un mélangeur à main, réduire la préparation en purée. Ajouter le poivre et le thym. Saler et mélanger.
- 11 Accompagner les chaussons de la sauce au fromage.

ACCORD METS ET VIN







---

## Roulés au canard et poireaux

---

Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min | 4 portions

---

### *Ingrédients*

- 4 grandes tortillas
- 1 fromage Boursin ail et fines herbes
- 1 cuisse de canard confite et effilochée ou du saumon fumé
- ½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux tranchés  
[Les Cultures de chez nous](#)

### *Étapes*

- 1 Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
- 2 Dans une poêle, faire revenir les poireaux tranchés. Réserver. Tartiner généreusement les tortillas de fromage Boursin. Garnir de poireaux et de canard ou de saumon.
- 3 Cuire 5 minutes au four. Rouler délicatement chaque tortillas en forme de cigare.
- 4 Couper en tranches d'environ 1 cm et servir!



ACCORD METS ET VIN







## Tresse au brie et poireaux

Préparation : 20 min | Réfrigération : 30 min | 6 portions

### Ingrédients

- ½ paquet de pâte feuilletée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de beurre non salé
- ½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux tranchés  
[Les Cultures de chez nous](#)
- 60 ml (¼ tasse) de noix de Grenoble
- 30 ml (2 c. à soupe) de canneberges séchées
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 112 g (4 oz) de brie coupé en tranches minces
- 1 pomme coupée en tranches minces
- 2 oeufs

### Étapes

- 1 Décongeler la pâte feuilletée tel qu'indiqué sur l'emballage. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 2 Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Ajouter les poireaux et cuire 5 à 10 minutes. Incorporer les noix et les canneberges. Retirer du feu et mettre de côté.
- 3 Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte en un rectangle de 30 x 22 cm. Étaler la moutarde sur le tiers central de la pâte. Avec une cuillère, déposer le mélange de poireaux sur la moutarde. Finir avec le brie et les tranches de pomme.
- 4 En commençant par le coin gauche supérieur du long côté extérieur de la pâte, faire des entailles diagonales à 2,5 cm d'intervalle allant presque jusqu'à la garniture.
- 5 Répéter du côté droit, dans le sens opposé. En alternant d'un côté et de l'autre, replier les bandes sur la garniture pour imiter la forme d'une tresse, en badigeonnant chaque bande du mélange d'œufs battus pour les coller. Badigeonner d'œufs battus le dessus de la tresse.
- 6 Placer la tresse sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que les pommes soient tendres. Couper en morceaux et servir.



ACCORD METS ET VIN







## Crème de poireaux et gnocchis

Préparation : 20 min | Cuisson : 25 min | 4 à 6 portions

### Ingrédients

- 1 paquet de 500 g de pâte de type gnocchi
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de pesto aux tomates séchées
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic haché

### Sauce au fromage :

- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
*Les Cultures de chez nous*
- 60 ml (¼ tasse) de beurre
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre coupées en cubes
- 1,5 litre (6 tasses) de bouillon de poulet  
sel et poivre au goût

### Étapes

- 1 Cuire les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage. Égoutter.
- 2 Dans un grand bol, mélanger l'huile avec le pesto et le basilic. Ajouter les gnocchis et faire mariner 20 minutes.
- 3 Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux-moyen. Cuire les oignons, les poireaux et l'ail 5 minutes à feu doux.
- 4 Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Assaisonner et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter de 25 à 30 minutes à feu doux.
- 5 À l'aide du mélangeur, réduire la préparation en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- 6 Au moment de servir, répartir le potage dans les bols et garnir chacune des portions de quelques gnocchis marinés.

ACCORD METS ET VIN







---

## Mignons de poireaux rôtis au four

Préparation : 10 min | Cuisson : 45 min | 6 portions

---

### *Ingrédients*

- 4 blancs de poireaux
- 1 poivron rouge coupé en gros cubes
- 1 tête d'ail en chemise
- 6 pommes de terre grelots coupées en deux
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de romarin frais ciselé
- Sel et poivre

### *Étapes*

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Tapisser une grande ou deux moyennes plaques à cuisson de papier parchemin ou de papier d'aluminium. Déposer tous les légumes sur la plaque et y verser l'huile en filet. Saler et poivrer généreusement.
- 3 Avec les mains, enrober les légumes d'huile. Bien répartir les légumes sur la plaque en prenant soin de ne pas les superposer. Cuire au four pendant 45 minutes. Retourner les légumes à deux reprises pendant la cuisson.

ACCORD MET ET VIN







---

# Champignons et poireaux poêlés

Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min | 6 portions

---

## *Ingrédients*

- 454 g (1 lb) de champignons frais mélangés
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
[Les Cultures de chez nous](#)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de noix
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 60 ml (¼ tasse) d'échalotes françaises hachées finement
- 60 ml (¼ tasse) de porto
- 60 ml (¼ tasse) de crème fraîche
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulettes fraîches hachées finement
- 5 ml (1 c. à thé) de romarin frais haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de persil frais haché finement
- Sel et poivre du moulin

## *Étapes*

- 1** Laisser les petits champignons entiers, couper les autres en 2 ou 4 morceaux. Dans un très grand poêlon, chauffer 15 ml d'huile de noix et 7 ml de beurre à feu moyen. Ajouter la moitié des champignons et cuire, en remuant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer.
- 2** Mettre les champignons dans un grand bol et réserver. Procéder de la même manière avec le reste des champignons, de l'huile et du beurre. Dans le poêlon, ajouter les échalotes, les poireaux, l'ail et les champignons cuits réservés et poursuivre la cuisson, en brassant, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés et que les échalotes et les poireaux soient tendres. Saler et poivrer.
- 3** Ajouter le porto. Laisser mijoter pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Incorporer la crème, la ciboulette et le romarin et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la crème ait légèrement réduit. Retirer le poêlon du feu et laisser reposer pendant 5 minutes. Mettre les champignons dans un bol de service et parsemer de persil.

## *Note du Chef*

Vous pouvez ajouter ce mélange à des pâtes !





---

## Filet mignon aux poireaux

Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min | 4 portions

---

### Ingrédients

- 4 filets mignons de  $\frac{3}{4}$  po (2 cm) d'épais
- 125 g ( $\frac{1}{2}$  tasse) de beurre
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
*Les Cultures de chez nous*
- 50 g (2 oz) de champignons finement hachés
- 15 ml (1 c. à soupe) de crème 35 %
- 4 tranches de pain coupées en rond
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde au choix

### Étapes

- 1 Dans une poêle, faire cuire à feu doux les poireaux pendant environ 5 min. Réserver.
- 2 Mélanger  $\frac{1}{4}$  tasse de poireaux hachés finement à 50 g ( $\frac{1}{2}$  tasse) de beurre et ajouter la moutarde. Façonner le beurre en rouleau et entourer-le d'un papier ciré. Congeler jusqu'au moment de servir.
- 3 Dans une poêle, faire revenir les champignons et assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les poireaux et incorporer la crème. Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte et garder au chaud.
- 4 Faites fondre le reste du beurre à feu moyen dans une poêle, et y faire dorer les tranches de pain pour faire les canapés.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les filets mignons. Laisser cuire 3 min de chaque côté si vous les voulez saignants, et 4 min pour une cuisson moyenne.
- 6 Disposer les tranches de pain sur un plat de service et ajouter le mélange de poireaux et de champignons. Déposer le filet mignon sur le dessus et garnir d'une rondelle de beurre.

ACCORD METS ET VIN







---

## La fondue qu'on redemande!

Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min | 6 portions

---

### *Ingrédients*

- 1 piment vert en petits dés
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés  
*Les Cultures de chez nous*
- 1 gousse d'ail
- 250 ml (1 tasse) de bière blonde au choix
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 1 tomate épépinée et coupée en dés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices italiennes
- 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- 700 g de fromage râpé au choix (Cantonnier de Warwick, emmental et gruyère ou vous pouvez utiliser le mélange pour fondue de Kingsey)
- Poivre du moulin

### *Étapes*

- 1** Faire revenir, dans votre poêlon à fondue, le beurre avec le piment, les poireaux et l'ail jusqu'à tendreté. Ajouter ensuite la bière et la tomate. Laisser mijoter 2-3 minutes. Incorporer avec une cuillère en bois le fromage, en petite quantité à la fois, ainsi que les épices italiennes.
- 2** Quand le fromage est bien fondu, laisser mijoter à feu doux quelques minutes. Diluer ensuite la fécule de maïs dans un peu d'eau et verser la préparation, en petite quantité à la fois, jusqu'à l'obtention d'une belle texture qui collera bien sur le pain.
- 3** Déguster avec du pain ou encore des légumes comme des brocolis, des choux-fleurs et pourquoi pas de fèves! Vous vous sentirez moins coupable et c'est aussi bon!

### *Note du Chef*

Une fondue au fromage est toujours plus facile à servir dans un poêlon à fondue électrique. L'appareil permet de mieux contrôler la chaleur, et donc d'éviter que le fromage ne colle au fond du plat.





# Médailles de porc

Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min | 4 portions

## Ingrédients

- 2 filets de porc, de 300 g ( $\frac{2}{3}$  lb) chacun, coupés en médaillons de 2 cm
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) de beurre
- $\frac{1}{2}$  sac de 250 g (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de poireaux tranchés  
*Les Cultures de chez nous*
- Le zeste et le jus de  $\frac{1}{2}$  orange
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
- 60 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de canneberges séchées
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau froide
- Sel et poivre

## Étapes

- 1 Saler et poivrer les médaillons de porc.
- 2 Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen et saisir les médaillons 2 minutes de chaque côté. Réserver au four à 95 °C (200 °F).
- 3 Dans le même poêlon, chauffer le beurre à feu moyen et faire cuire les poireaux tranchés jusqu'à coloration. Déglacer avec le jus d'orange et le vinaigre de vin rouge, et laisser réduire de moitié. Ajouter les canneberges.
- 4 Dans un petit bol, diluer la fécule de maïs dans l'eau. Verser dans le poêlon, bien mélanger et laisser mijoter 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Retirer du feu.
- 5 Au moment de servir, napper les médaillons de la sauce.

## Note du Chef

Accompagner de haricots verts et de riz basmati.

ACCORD METS ET VIN







# Rôti de dinde farcie de poireaux, d'amandes et de marrons

Préparation : 25 min | Cuisson : 40 min | 6 à 8 portions

## Ingrédients

1	poitrine de dinde de 1,8 kg (4 lb) désossée, sans peau	375	g (¾ lb) de chair à saucisse
1	sac de 250 g (3 tasses) de poireaux <i>Les Cultures de chez nous</i>	250	ml (1 tasse) de mie de pain
			Sel et poivre du moulin
			Feuilles de Laurier et branche de romarin
2	gousses d'ail hachées	60	ml (¼ tasse) de beurre fondu
30	ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive	1	litre (4 tasses) de bouillon de poulet
125	ml (½ tasse) de raisins secs	30	ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
125	ml (½ tasse) d'amandes entières grillées	60	ml (¼ tasse) d'eau
250	ml (1 tasse) de marrons en conserve hachés		
125	ml (½ tasse) de porto		

## Étapes

- 1 Dans un poêlon, faire revenir les poireaux et l'ail dans l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes. Laisser refroidir.
- 2 Entre temps, faire mariner les raisins secs, les amandes et les marrons dans le porto, réserver.
- 3 Mélanger la chair à saucisse avec la mie de pain. Assaisonner au goût. Ajouter les poireaux, les fruits et les noix précédemment marinés au porto. Bien mélanger et réserver au froid.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Sur une surface de travail propre, ouvrir la poitrine de dinde en s'assurant que le côté lisse soit sur la surface de travail. Bien assaisonner de sel et de poivre. Ajouter la farce au centre et rouler la poitrine sur elle-même. Bien ficeler. Ajouter des feuilles de
- 5 Cuire au centre du four pendant 1 heure. Retirer le papier d'aluminium et arroser le rôti de dinde avec le jus de cuisson. Laisser cuire à découvert pendant une autre heure ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique 70 °C (158 °F) au centre du rôti. Retirer le rôti de dinde de la rôtissoire, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer. Dégraisser le jus de cuisson. Diluer la fécule de maïs avec l'eau. Porter le jus de cuisson à ébullition et ajouter la fécule diluée. Bien mélanger. Servir avec le rôti de dinde.





# Mousse aux fraises et aux framboises

Préparation : 15 min | Réfrigération : 1 h | 12 portions

## Ingrédients

### Pour la purée de fruits :

- 375 ml (1 ½ tasse) de fraises coupées en quatre
- 375 ml (1 ½ tasse) de framboises
- 60 ml (¼ tasse) de sucre
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron

### Pour la mousse au mascarpone :

- 1 contenant de mascarpone de 275 g
- 3 blancs d'œufs
- 60 ml (¼ tasse) de sucre à glacer

### Pour décorer :

- 12 framboises
- 12 feuilles de menthe (facultatif)

## Étapes

- 1 Dans une assiette creuse, écraser les fruits. Ajouter le sucre et le jus de citron. Prélever la moitié de la purée et déposer dans un bol. Incorporer le mascarpone. Réserver l'autre moitié de la purée au réfrigérateur.
- 2 À l'aide du batteur électrique, battre les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention de pics fermes. Ajouter le sucre à glacer et mélanger quelques secondes.
- 3 Incorporer délicatement les blancs d'œufs à la préparation au mascarpone en pliant la préparation à l'aide d'une spatule.
- 4 Préparer 12 petits verres ou coupes d'une capacité minimale de 160 ml (⅔ tasse). Répartir la purée de fruits dans les verres. Couvrir de mousse au mascarpone. Réfrigérer 60 minutes.
- 5 Décorer chaque portion d'une framboise et d'une feuille de menthe. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.





---

## Mini-cheesecakes aux framboises

Préparation : 30 min | Cuisson : 18 min | 4 portions

---

### *Ingrédients*

- 190 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de chapelure de biscuits Graham
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 2 contenants de fromage à la crème de 250 g chacun, ramolli
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sucre
- 2 oeufs
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron

### **Pour le coulis de framboise:**

- 375 ml (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de framboises
- 45 ml (3 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

### *Étapes*

#### **Préparer les mini-cheesecakes:**

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Dans un bol, mélanger la chapelure avec la cassonade et le beurre. Déposer 12 moules en papier dans les alvéoles d'un moule à muffins, puis y répartir la chapelure. Presser avec le bout des doigts afin de tasser légèrement la chapelure.
- 3 À l'aide du batteur électrique, fouetter le fromage à la crème avec le sucre, les oeufs, la vanille et les zestes, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Répartir dans les moules à muffins. Cuire au four de 18 à 20 minutes. Laisser tiédir sur une grille environ 1 heure à température ambiante.

#### **Préparer le coulis de framboises:**

- 4 À l'aide du mélangeur électrique, réduire en purée les framboises avec le miel et le jus de citron.
- 5 Au moment de servir, napper les mini-cheesecakes de coulis de framboises et, si désiré, décorer de framboises.





## Noix épicées

Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

### Ingrédients

- 1 blanc d'oeuf
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
- 5 ml (1 c. à thé) d'un mélange de 4 épices moulues
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 170 ml (2/3 tasse) de sucre
- 500 ml (2 tasse) de pacanes entières non salées
- 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble entières
- 250 ml (1 tasse) d'amandes entières non salées
- 250 ml (1 tasse) de noisettes entières non salées

### Étapes

- 1 Préchauffer le four à 135 °C (350 °F).
- 2 Ajouter l'eau au blanc d'oeuf et monter le mélange en neige.
- 3 Mélanger le sucre, le sel et les épices.
- 4 Ajouter le mélange d'épices dans le blanc d'oeuf monté en neige et plier pour mélanger.
- 5 Ajouter les noix et mélanger doucement.
- 6 Beurrer une tôle à biscuits et étendre le mélange de noix.
- 7 Mettre au four pendant 45 minutes. À la moitié du temps de cuisson, décoller les noix avec une spatule et les retourner.







---

## Café brésilien

---

Préparation : 5 min | 4 portions

---

### *Ingrédients*

- 250 ml (1 tasse) de crème 35 % à fouetter  
Sucre au goût
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille
- ½ tranche de citron
- 60 ml (¼ tasse) de cognac
- 40 ml (8 c. à thé) de Tia Maria
- 40 ml (8 c. à thé) de Grand Marnier
- 1 L (4 tasses) de café fort chaud

### *Étapes*

- 1** Dans un bol, fouetter la crème 35 % avec un peu de sucre et l'essence de vanille jusqu'à la formation de pics mous. Réserver la crème Chantilly ainsi obtenue au réfrigérateur.
- 2** Avec la demi-tranche de citron, humecter les rebords de 4 verres à café ou 4 verres sur pied. Plonger la partie supérieure du verre dans une soucoupe contenant du sucre pour en givrer le col.
- 3** Ajouter 10 ml de chaque alcool dans les verres et verser le café... très chaud jusqu'à 2,5 cm du bord. Couvrir chaque verre d'une généreuse portion de crème Chantilly.







# Faites comme Complètement poireau et soutenez Leucan !

Découvrez pourquoi » [poireauxleucan.ca](http://poireauxleucan.ca)



Défi ski 12 h Leucan



Campagne de tirelires d'Halloween



Paniers de Noël

Faire un don

[www.leucan.qc.ca](http://www.leucan.qc.ca)

leucan   
ASSOCIATION POUR LES ENFANTS  
ATTEINTS DE CANCER