

TASTET

Recettes de chefs



Maison Publique
Olive & Gourmando
Joon
Gandhi
L'Express
Le Serpent
Gia
Pumpui
Dobe & Andy
Beba



Les jours gris de la pandémie sont derrière nous et Tastet continue de vous aider à voir la lumière au bout du tunnel.

En cuisinant, bien entendu, et avec des appuis de taille. À commencer par celui de la célèbre entreprise Le Creuset qui, depuis bientôt un siècle propose ce qui se fait de mieux en matière de cocottes, d'ustensiles de cuisson, d'articles de table et d'accessoires divers.

L'appui d'une dizaine de cheffes et de chefs de chez nous constitue également une source de plaisir. Toutes et tous offrent ici une de leurs recettes préférées et vous retrouverez dans ces pages certaines des assiettes qui sont des moments de bonheur lorsque l'on va s'asseoir à leur table.

Dix recettes donc, certaines assez faciles à suivre même pour des débutants en cuisine, d'autres plus élaborées qui représenteront une sorte de défi pour des cuisinières et cuisiniers à l'âme gastronomique.

Cette salade de pommes de terre de chez Olive & Gourmando est assez surprenante de simplicité et riche de goûts apaisants. Même approche conviviale pour les empenadas aux épinards et au fromage, une recette aux accents argentins offerte par le chef du Beba, ce délicieux petit restaurant de Verdun.

Vous passerez à un exercice plus élaboré avec le lapin braisé à la moutarde de L'Express, restaurant iconique de Montréal qui continue d'attirer les foules. Le chef donne des explications claires qui vous permettront de réussir un plat d'apparence plus compliquée.

Même niveau de recherche pour les linguini au speck et à la truffe du restaurant Le Serpent, des pâtes exceptionnelles et surtout des accompagnements qui impressionneront vos invité.e.s et peut-être sans doute vous-même.

La recette de cari vert de boulettes de poisson du Pumpui représentera certainement votre plus grand défi. Toutefois, les explications fournies par le chef sont claires et détaillées et vous permettront de savourer un plat vraiment exceptionnel.

Quel que soit le degré de facilité ou de difficulté de ces recettes, toutes visent — comme Tastet et Le Creuset en vous les présentant — un seul but : vous offrir des moments doubles de bonheur, celui de les préparer et celui tout aussi plaisant, de voir le visage épanoui de celles et ceux à qui vous les ferez déguster.

Allez, en cuisine et bon appétit !



Maison Publique
Olive & Gourmando

Joon

Gandhi

L'Express

Le Serpent

Gia

Pumpui

Dobe & Andy

Beba



Temps de préparation : **30 minutes**

Temps de cuisson : **35 minutes**

Portions : **4**

Sauce tomate

(Vous obtiendrez plus de sauce que nécessaire pour cette recette, mais elle se congèle très bien et est très polyvalente.)

1 boîte de 14 oz de tomates entières de bonne qualité. (J'utilise la marque Bianco).

6 oz de pâte de tomates de bonne qualité. (J'utilise la marque Mutti).

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 brins de basilic frais

2 cuillerées à thé de marjolaine séchée

½ cuillerée à thé d'ail, râpé

sur une microplane

1 feuille de laurier

2 cuillerées à thé de sel casher

Calmars

¼ tasse d'huile d'olive extra vierge

2 cuillerées à soupe d'amandes effilées et blanchies

2 cuillerées à soupe de groseilles séchées

2 cuillerées à soupe de petites câpres

1 cuillerée à soupe de flocons de piment rouge

3 gousses d'ail, coupées en fines tranches

1 bande de zeste d'orange (avec un économe et non une microplane)

1 tasse de fregola, cuite juste un peu moins qu'al dente

2 lb de calmars, propres et coupés en anneaux de ¼ po, séchés sur du papier essuie-tout

Sel casher et poivre noir au goût

1 tasse de vin blanc (jamais de chardonnay)

2 tasses de sauce tomate de base

3 cuillerées à soupe de persil italien haché

Huile d'olive de très bonne qualité pour finir le plat

Sel de mer en flocons

Calmars épicés à la sicilienne

La recette de calmars épicés à la sicilienne du restaurant Maison Publique est parfaite pour les personnes pressées ou très occupées qui sont toutefois épicuriennes. En effet, si tout est prêt, ce plat se prépare en 3 à 5 minutes ! La braisière est la pièce parfaite pour cette recette — son fond épais en fonte émaillée et sa splendide forme permettent de faire mijoter votre sauce et assembler l'ensemble du plat. Merci Derek pour la recette, et bonne dégustation !

Sauce tomate

Écrasez les tomates (hors de la boîte) du mieux que vous pouvez à la fourchette.

Mélangez tous les ingrédients (y compris la demi-boîte d'eau utilisée pour rincer la boîte de tomates) dans une casserole à fond épais et portez à ébullition.

Laissez mijoter la sauce pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement et que les saveurs se mélangent bien.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Laissez refroidir, puis retirez la feuille de laurier et les brins de basilic.

Calmars

Dans une braisière à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-élevé jusqu'à ce que vous commenciez à voir des volutes de fumée.

Ajoutez les amandes, les raisins de Corinthe, les câpres, les flocons de piment, l'ail et le zeste d'orange en une seule fois. Remuez souvent avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les amandes commencent à griller et que l'ail soit à peine doré.

Ajoutez la fregola et les calmars en une seule fois et assaisonnez de sel casher et de poivre noir fraîchement moulu. Lorsque le tout commence à grésiller, ajoutez le vin blanc et portez à frémissement pendant 30 secondes avant d'ajouter la sauce tomate. Incorporez la sauce au mélange de calmars, portez à frémissement et goûtez l'assaisonnement. Ajustez si nécessaire et ajoutez le persil haché.

Arrosez généreusement d'huile d'olive et ajoutez quelques paillettes de sel de mer.





Temps de préparation : **30-35 minutes**

Temps de cuisson : **15-20 minutes**

Portions : **4**

Pommes de terre

20 à 25 grelots de taille moyenne, bouillis et légèrement écrasés ou coupés en deux

Mélange d'épices

Vinaigrette végétale crémeuse

Fines herbes aux choix (aneth, ciboulette, oignons verts, persil, etc.)

Sel de Maldon ou fleur de sel

Mélange d'épices

15 g de flocons d'oignons séchés

10 g de granules d'ail séché

15 g de graines de sésame blanches

10 g de graines de carvi

30 g de graines de pavot

10 g de sucre

2 g de fleur de sel

Vinaigrette végétale crémeuse

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

80 ml (1/3 tasse) de vinaigre de cidre

30 ml (2 cuillères à soupe) de sirop d'érable

7,5 ml (1/2 cuillère à soupe) de moutarde de Dijon

10 g (2 cuillères à soupe) de sel

Poivre du moulin au goût

250 g (1 tasse) de mayonnaise végétale du commerce

25 g (1/3 tasse) de fines herbes hachées, mélangées (aneth, persil, ciboulette)

Salade de pommes de terre

La salade de pommes de terre du Olive & Gourmando est un des plats les plus populaires de l'adresse et la cheffe Vanessa Laberge nous a fait le grand plaisir de nous donner sa fameuse recette. Les plats ovales à gratin sont parfaits pour servir vos plats d'accompagnement préférés. Bonne préparation et dégustation de la meilleure salade de pommes de terre !

Mélange d'épices

Préchauffez le four à 350 ° F.

Mélangez tous les ingrédients (sauf le sel et le sucre) et répartissez-les également sur une plaque de cuisson.

Enfournez et faites rôtir de 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les épices soient dorées et dégagent leurs parfums.

Laissez tempérer et ajoutez le sel et le sucre. Réservez.

Vinaigrette

Dans un mélangeur, combinez le vinaigre, le sirop d'érable, la moutarde de Dijon, le sel et le poivre.

Ajoutez l'huile d'olive en filet afin d'émulsifier la vinaigrette. Mélangez la mayonnaise et les fines herbes dans un grand bol à l'aide d'un fouet.

Versez la vinaigrette sur le mélange de mayonnaise et remuez jusqu'à ce que le tout soit homogène.

* Si la vinaigrette est trop épaisse, diluez doucement avec quelques gouttes d'eau tiède

Assemblage

Versez un peu de vinaigrette au fond de chaque bol de service. Dans un grand bol, ajoutez assez de vinaigrette sur les pommes de terre pour les enrober généreusement.

Répartissez les pommes de terre dans les bols.

Saupoudrez généreusement du mélange d'épices. Ajoutez les fines herbes en garniture. Assaisonnez légèrement de sel de Maldon.

Notes

La vinaigrette se conserve de 2 à 3 semaines au réfrigérateur.

Le mélange d'épices et les fines herbes font toute la différence dans cette recette. Soyez généreux !





Temps de préparation : **30 minutes**

Temps de cuisson : **60 minutes**

Portions : **4**

600-700 g (approx 3 à 4) de mini aubergines/
aubergines italiennes

100 g de pois jaunes cassés

300 g d'oignon sucré coupé en brunoise

12 tomates cerises rouges sur vigne

250 ml de purée de tomates de qualité,
pas trop liquide

½ cuillerée à thé de cannelle

½ cuillerée à thé de poivre noir

1 cuillerée à thé de curcuma

½ cuillerée à soupe de sel ou plus au goût

1 cuillerée à soupe de jus de lime ou plus
au goût

2 gousses d'ail ciselées

200 ml d'huile de tournesol du Québec

Facultatif

1 bonne pincée de safran écrasé au mortier et
réhydraté dans 1 cuillerée à soupe d'eau tiède

À servir avec des petits plats en
accompagnements : du yogourt salé, des
marinades, des fines herbes fraîches et du
fromage feta...un bon pain frais, une salade
verte ou un petit riz basmati.

Ragoût d'aubergines braisées

Cette recette est un hommage à l'excellente cuisine de la cheffe et à la cuisine perse et **le plat ovale couvert** propose un spectacle délicieux lorsqu'on le découvre pour servir ! La cheffe nous confie : « Traditionnellement, ce ragoût d'origine iranien est composé de viande autant que d'aubergines. Par contre, je trouve qu'il se prête à merveille à un repas végétarien complet où vos papilles ne s'ennuieront jamais de la viande ». Bon appétit !

Pois cassés

Faites cuire les pois cassés dans 500 ml d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas complètement cuits.

Écumez au besoin.

Selon la marque ou même l'âge des pois cassés, ça peut prendre de 15 min à jusqu'à parfois 45 minutes. À surveiller.

Quand les pois sont tendres, mais toujours 'al dente', égouttez-les et mettez-les de côté.

On peut utiliser des pois chiches à la place de pois cassés pour un twist moins traditionnel.

Aubergines et sauce

Faites chauffer un filet d'huile de tournesol dans votre cocotte préférée, à feu moyen.

Faites colorer vos tomates cerises (toujours sur la grappe, pas grave si quelques-unes tombent) et réservez-les ; elles seront servies comme garniture à la fin.

Ajoutez le restant du 200 ml d'huile de tournesol et faites chauffer à feu moyen.

Commencez à colorer les aubergines lavées et coupées en moitiés assez petites et en gros morceaux dans le cas de plus grandes aubergines. (Parfois les aubergines peuvent absorber beaucoup l'huile de cuisson ; ajoutez-en plus au besoin pour obtenir une belle coloration des aubergines).

Mettez les aubergines de côté.

Faites caraméliser les oignons dans la même huile jusqu'à ce qu'ils soient très colorés

Ajoutez l'ail ciselé et les épices et faites revenir un peu.
Ajoutez la purée de tomates et 2 tasses (500 ml) d'eau.

Amenez à l'ébullition, ajoutez le sel et réduisez le feu pour laisser mijoter doucement 45 min dans un four à 325° F ou sur le rond de la cuisinière.

suite à la page suivante

Assemblage

Ajoutez les pois cassés et déposez doucement les aubergines dans la sauce

Couvrez votre cocotte et terminez la cuisson pendant 20 minutes, jusqu'à l'obtention d'une sauce riche, mais pas trop épaisse. À ce stade, les pois seront tendres et les aubergines seront cuites.

Ajoutez le safran (si vous en mettez), le jus de lime et le sel au goût.

Garnissez avec les tomates cerises et servez du four à la table directement avec les accompagnements de votre choix.



Restaurant Gandhi

Recette par: Ali Monnaf



Temps de préparation : **30 minutes**

Temps de cuisson : **60 minutes**

Portions : **4**

Poulet

1 kg de poitrine de poulet désossée et sans peau

2 cuillerées à soupe d'ail haché

1 ½ cuillerée à soupe de gingembre haché

¼ de poivron vert haché

¼ de poivron rouge émincé

½ citron jaune

1 tasse de yaourt nature

½ cuillerée à thé de garam masala en poudre

½ cuillerée à thé de tandoori masala en poudre

1 ¼ cuillerée à thé de coriandre en poudre

1 ¼ cuillerée à thé de cumin en poudre

1 ¼ cuillerée à thé de curcuma en poudre

½ cuillerée à thé de poudre de chili

1 ½ cuillerée à thé de sel

4 cuillerées à soupe d'huile végétale

¼ de botte de coriandre fraîche

Sauce

2 ½ cuillerées à soupe de beurre

1 oignon

2 cuillerées à soupe de gingembre haché

2 cuillerées à soupe d'ail haché

1 morceau de céleri émincé

¼ de poivron rouge émincé

¼ de poivron vert émincé

1 tasse de yaourt nature

2 ½ cuillerées à soupe de sucre

500 g de crème fraîche

¼ cuillerée à soupe de sel

1 cuillerée à thé de coriandre en poudre

½ cuillerée à soupe de poudre de curcuma

1 cuillerée à thé de cumin en poudre

1 ½ cuillerée à thé de tandoori masala en poudre

150 g de crème de noix de coco

Poulet au beurre

Le poulet au beurre du restaurant Gandhi est un grand classique ! Le restaurant Gandhi a ouvert ses portes le 14 mai 2001 et offre depuis une cuisine indienne savoureuse à déguster sur place ou à emporter à la maison. Gandhi est le premier restaurant indien du Vieux-Montréal et son propriétaire Faruk Ahmed est un homme absolument charmant ! On a eu la chance de demander une version de recette de poulet au beurre “facile” pour vous. La base arrondie de la cocotte du chef permet à tous les ingrédients de cette recette de mijoter parfaitement — bon appétit !

Poulet

Mélangez dans le malaxeur tous les ingrédients autres que le poulet. Enrobez le poulet du mélange obtenu.

Sauce

Faites revenir l'oignon.

Ajoutez tous les autres ingrédients, y compris le poulet mariné.

Faites cuire pendant une heure à feu moyen-doux.

Servir sur un lit de riz basmati.





Temps de préparation : **60 minutes**
Temps de cuisson : **2 heures**
Portions : **4**

- Lapin**
- 1 lapin entier coupé en 6 morceaux
 - Une noix de beurre
 - Un filet d’huile de tournesol
 - 4 échalotes françaises ciselées
 - 2 gousses d’ail hachées
 - Une branche de céleri émincé
 - 100 ml de xérès sec
 - 1 L de bouillon de volaille
 - 250 g de champignons café coupés en quartiers
 - 1 bouquet garni
 - 100 g de moutarde de Dijon
 - 60 g de moutarde à l’ancienne
 - 100 ml de crème 35 %

- Garniture**
- 12 petites carottes nantaises coupées en tronçons
 - 18 petits oignons perlés épluchés
 - 60 ml d’huile de tournesol
 - Sel et poivre du moulin
 - Quelques grains de poivre noir
 - Sel de mer au goût

Lapin braisé à la moutarde

Le Lapin braisé à la moutarde est un plat traditionnel de la cuisine française, tout comme L’Express est un incontournable de Montréal. Servi une fois par année pendant l’hiver, le Lapin braisé à la moutarde charme les convives par sa convivialité et son réconfort. « C’est un classique. Ça fait plus de 10 ans que j’en prépare dans ma belle-famille, ma belle-mère va être contente d’ailleurs », confie le chef Jean-François Vachon. La cocotte ovale est spécialement conçue pour cuisiner des morceaux de viande dans des recettes comme celle-ci. Saisissez, déglacez et braisez lentement pour obtenir les résultats les plus tendres. Bonne dégustation !

Garniture
Passez à la poêle les carottes et les oignons perlés à feu moyen avec un filet d’huile de tournesol, salez et poivrez. Faites cuire jusqu’à légère coloration.

Réservez.

Lapin
Assaisonnez et faites dorer les morceaux de lapin sur chaque face dans une cocotte avec un filet d’huile de tournesol et une noix de beurre.

Retirez les morceaux de lapin et faites suer l’échalote, le céleri et l’ail.

Déglacez avec le xérès et faites réduire de moitié.

Mouillez avec le bouillon de volaille, ajoutez le bouquet garni, les champignons, le poivre, et remettez les morceaux de lapin. Portez à faible ébullition et enfournez à couvert pendant 2 h à 300 ° F.

20 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez la garniture de légumes poêlés.

Mélangez la moutarde et la crème et incorporez ensuite au jus de cuisson en remuant doucement. Servez.

Notes
Le lapin à la moutarde peut être servi avec des papardelles au beurre. Compter 100 g de pâte par portion, une bonne noix de beurre, un peu d’eau de cuisson et du persil haché.



Le Serpent

Recette par: Michele Mercuri



Temps de préparation : **15 minutes** (pâtes achetées)

2 heures (pâtes faites maison)

Temps de cuisson : **8 minutes**

Portions : **4**

La pâte

375 g de farine

2,5 g de sel

10 ml d'huile d'olive

2 œufs entiers

5 jaunes d'œufs

La sauce

500 g de fond de volaille

40 g de beurre non salé

140 g de chou-fleur, blanchi puis tranché finement

50 g de pâte de truffe

50 g de speck, tranché puis coupé en julienne

300 g de linguini frais

sel et poivre au goût

25 g de ciboulette ciselée

1 filet d'huile de truffe

60 g de Parmigiano Reggiano râpé

16 g d'amandes rôties hachées

Linguinis au speck et à la truffe

Ne cherchez pas plus loin pour une recette de pâtes exceptionnelle ! Les linguini au speck et à la truffe du restaurant Le Serpent sont parmi nos préférées au monde (!) C'est un immense plaisir de pouvoir vous donner la recette ici. **La braisière** Le Creuset est l'ustensile de cuisine idéal pour préparer ce succulent plat avec sa forme arrondie en long et ses côtés courbés. Mélangez savamment les excellents linguinis dans la sauce et servez-les à table !

La pâte

Dans un mélangeur, à basse vitesse, combinez la farine et le sel. Incorporez ensuite les ingrédients liquides doucement et mélangez environ 7 à 9 minutes, jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Emballer la boule de pâte dans une pellicule de plastique puis laissez reposer 20 minutes à température ambiante.

Coupez un morceau de la boule de pâte puis aplatissez-le de façon à ce qu'il puisse s'insérer aisément dans le réglage le plus large de la machine à pâtes.

Diminuez ensuite le réglage de l'appareil d'un cran à chaque passage jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue, soit environ 3 mm. Procédez ainsi pour toute la pâte.

Insérez ensuite la pâte dans la machine à manivelle manuelle et coupez des sections d'environ 10 pouces.

La sauce

Dans une grande casserole, combinez tous les ingrédients à l'exception de l'huile de truffe, du Parmigiano Reggiano et du beurre et faites mijoter doucement à feu moyen 3 ou 4 minutes.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée jusqu'à la cuisson désirée.

Ajoutez les pâtes cuites à la sauce dans le grand poêlon et laissez cuire le tout ensemble 45 secondes, puis ajoutez le beurre et le parmesan en mélangeant jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Ajoutez au besoin un peu d'eau de cuisson des pâtes si l'ensemble est trop épais, puis terminez avec un filet d'huile de truffe.





Temps de préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **10 minutes**

Portions : **4**

Choux de Bruxelles rôtis

5 tasses de choux de Bruxelles crus, lavés et parés

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 ½ cuillerée à thé de sel casher

¼ cuillerée à thé de poivre noir fraîchement moulu

Purée de tournesol

1¼ tasse de graines de tournesol

¾ de tasse d'huile neutre (végétale/canola/tournesol)

3 cuillerées à thé de sel casher, divisées

100 ml d'eau

100 ml de vinaigre de vin rouge ou blanc

2 cuillerées à thé de sucre

Beurre brun infusé au thym

1 cuillère à soupe de beurre non fondu

8 branches de thym frais

Pour dresser le plat

Filet de miel

Pincée de fleur de sel

Poivre fraîchement concassé

Reste de graines de tournesol grillées

2 cuillères à soupe de beurre brun infusé au thym

Choux de Bruxelles rôtis au tournesol

Les choux de Bruxelles rôtis au tournesol du Gia sont un plat végétarien polyvalent qui peut servir d'entrée ou d'accompagnement pour un plat principal. La magnifique cocotte oblongue est un excellent plat pour les rôtir, distribuant une chaleur constante et uniforme. De plus, elle peut être utilisée comme plat de service. Bon appétit !

Choux de Bruxelles

Préchauffez le four à 425° F, en mode convection si possible.

Mélangez les choux de Bruxelles parés à l'huile d'olive, au sel et au poivre. Faites-les rôtir sur une plaque à pâtisserie pendant 15 à 20 minutes, selon leur taille, jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés et tendres.

Purée de tournesol

Préparez un tamis résistant à la chaleur, placé au-dessus d'un récipient résistant à la chaleur pour récupérer l'huile chaude.

Préparez également une plaque à biscuits recouverte de papier absorbant. Dans une poêle moyenne, faites chauffer à feu moyen.

Faites cuire l'huile neutre et les graines ensemble en partant du froid pendant 4-5 min jusqu'à ce que les graines commencent à dorer. Remuez souvent. Il est important d'agir rapidement car les graines risquent de trop cuire très vite. Dès qu'elles commencent à colorer, versez l'huile et les graines à travers le tamis résistant à la chaleur dans un récipient également résistant à la chaleur pour récupérer l'huile.

Transférez immédiatement les graines sur un plateau recouvert de papier absorbant. Saupoudrez d'une cuillerée à thé de sel casher et laissez refroidir 5 minutes. Mettez de côté ¼ de tasse de graines grillées et transférez le reste dans le bol du mixeur puis commencez à mixer. Ajoutez 150 ml de l'huile chaude, puis 100 ml d'eau, et 100 ml de vinaigre. Ajoutez 2 cuillerées à thé de sucre et les 2 cuillerées à thé de sel casher restantes. Ajustez l'assaisonnement à votre goût. Vous devriez obtenir une belle purée lisse.

Beurre de thym

Effeuillez les feuilles de thym des branches et ajoutez à ⅛ de livre de beurre non salé dans une poêle moyenne à feu moyen. Faites cuire ensemble pendant 3-4 minutes jusqu'à ce que le beurre fasse des bulles et commence à prendre une couleur brun clair.

Transférez immédiatement dans un petit bol résistant à la chaleur.

Assemblage

Répartissez votre purée au fond d'une assiette ou d'un plat. Empilez les choux de Bruxelles chauds sur la purée. Arrosez de miel et de beurre brun chaud infusé au thym. Saupoudrez de fleur de sel, de graines de tournesol grillées réservées et de poivre fraîchement concassé. Servez immédiatement.



Pumpui

Recette par: Jesse Mulder



Temps de préparation : **45 minutes**

Temps de cuisson : **3 heures**

Portions : **6-8**

Krueng Gaeng (pâte de curry)

175 g de piments verts serrano ou jalapeño, épi­pinés et coupés en tranches.

40 g de piments verts thaïlandais, coupés en tranches

20 g de racine de galanga, tranchées finement

20 g de citronnelle, finement coupée (seulement les 12 cm inférieurs de la tige)

7 g de zeste de citron vert makrut, en fines lamelles

15 g de curcuma frais, en lamelles

10 g de racine ou de tige de coriandre

50 g d'ail

85 g d'échalote, coupée en tranches

10 g de krachai, en tranches (également connu sous le nom de clés chinoises)

10 g de graines de coriandre, grillées

20 g de graines de cumin, grillées

10 g de poivre blanc

20 g de pâte de crevettes

Huile végétale ou de noix de coco pour la friture

3 cuillerées à soupe de sauce de poisson

3 cuillerées à soupe de sucre de palme (le sucre brun ou la cassonade sont des substituts acceptables ; le sucre blanc en dernier recours)

Curry

2 L de lait de coco (en boîte, pas en conserve)

1 L de crème de coco (en boîte, pas en conserve)

1 L d'eau ou de bouillon

Sauce de poisson, 3 cuillerées à soupe ou selon le goût

4 cuillerées à soupe de sucre de palme ou selon le goût

Pâte de curry vert réservée

1 kg de boulettes de poisson, achetées de préférence chez un fabricant de boulettes réputé (si vous êtes à Montréal, achetez uniquement les boulettes de la compagnie Les Aliments Crystal, Inc.)

15 ou 20 aubergines pommes thaïes (vertes et de la taille d'une balle de golf)

250 g de pousses de bambou, tranchées

15 à 20 feuilles de lime makrut fraîches, déchirées en deux et sans les tiges centrales

5 ou 6 brins de basilic thaïlandais frais, feuilles cueillies (environ 2 tasses emballées sans serrer)

10 piments verts thaïlandais ou serrano tranchés

Tranches de feuilles de moutarde marinées, pour la garniture.

Cari vert de boulettes de poisson

Le cari vert de boulettes de poisson du Pumpui est mémorable et l'emblématique **cocotte ronde** Le Creuset est idéale pour cette recette ! Le chef nous dit : « Aussi appelé Gaeng Kiaow Wan Lookshin Pla, ce curry est l'un des plus populaires de tout le répertoire culinaire thaïlandais. Ses racines sont fermement ancrées à Bangkok et dans le centre du pays. Cette version est fidèle à l'originale, en particulier lorsqu'elle est consommée avec des nouilles kanom jeen (nouilles de vermicelles de riz), mais elle reste une interprétation du chef ! Elle est également parfaite servie avec une assiette de riz – c'est la recette officielle du Pumpui ».

Krueng Gaeng (pâte de curry)

Les ingrédients de la pâte de curry doivent d'abord être coupés en petits morceaux pour faciliter le pilonnage ou le traitement. Cela prend quelques instants de plus pour tout couper à la main, mais vous économiserez beaucoup de temps et d'efforts si vous utilisez un mortier et un pilon, sans parler du moteur de votre robot.

Faites griller les épices sèches dans une poêle et réservez. Lorsque les épices ont refroidi, réduisez-les en poudre fine dans un moulin à épices, un moulin à café ou un mortier et un pilon. Mettez de côté.

En travaillant par lots, pilez ou moulez tous les ingrédients humides (en réservant la pâte de crevettes) jusqu'à obtenir une pâte. Si vous utilisez un mortier et un pilon, ne vous attendez pas à obtenir une pâte uniformément lisse ; il peut rester quelques petits morceaux sans aucun problème. Ajoutez les épices sèches et la pâte de crevettes puis pilez ou remuez soigneusement pour les combiner à la pâte.

Faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile dans une casserole ou une poêle à fond épais à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez la pâte de curry et faites-la frire en remuant constamment. Au fur et à mesure de la cuisson, la pâte de curry va commencer à noircir. Veillez à ne pas la brûler, si vous avez besoin de plus d'huile, ajoutez une cuillerée à soupe à la fois. Continuez à faire frire pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle séparation entre l'huile et la pâte de curry.

Ajoutez le sucre de palme et faites frire une autre minute. Ajoutez la sauce de poisson et faites frire une autre minute. La pâte doit maintenant être assez foncée, presque d'une couleur vert olive ou kaki. Mettez de côté et laissez refroidir.

Curry

Cueillez les herbes et mettez-les de côté.

Dans une cocotte à fond épais, portez le lait de coco, la crème et l'eau à ébullition. Baissez le feu pour laisser mijoter et ajoutez la pâte de curry (si vous craignez les aliments épicés, commencez avec la moitié de la pâte de curry. Vous pourrez en ajouter plus tard si vous trouvez que vous avez besoin de plus de tonus, mais vous ne pourrez pas en enlever). Remuez pour mélanger, remettez à feu doux et ajoutez les pousses de bambou et les boulettes de poisson.

suite à la page suivante

Équeutez et coupez en quatre les aubergines et incorporez-les. Maintenez le frémissent et poursuivez la cuisson pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les aubergines aient atteint le degré de cuisson souhaité (en Thaïlande, elles ne seraient pas cuites à point, elles auraient encore du mordant).

Continuez à laisser mijoter en ajoutant la sauce de poisson, le sucre de palme, les feuilles de lime makrut, la moitié du basilic thaï et les piments tranchés.

Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez de la sauce de poisson, du sucre de palme ou plus de pâte de curry au goût. Le curry doit être légèrement sucré et salé, épicé, aromatique et parfumé et poivré par le basilic et les feuilles de makrut. À ce stade, il doit y avoir une belle couche d'huile verte sur le dessus du curry. C'est souhaitable, et c'est un signe révélateur que le curry a été préparé correctement.

Retirez du feu et laissez reposer 10 à 15 minutes pour permettre à toutes les saveurs de bien se mélanger. Ce curry est généralement consommé chaud.

Servir avec Kanom jeen ou du riz au jasmin thaïlandais cuit à la vapeur.





Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **2 heures**

Portions : **6-8**

Ho Lam

1 kg de poitrine de bœuf

150 g de gingembre

150 g d'ail

330 g de tofu fermenté

230 g de sauce hoisin

230 g de haricot moulu

250 ml de vin de cuisine

50 g de sucre

10 g de sel

10 g de 5 épices

50 g de sauce soja foncée

Ragoût de bœuf Ho Lam

Rien de plus réconfortant qu'un ragoût, et le ragoût de bœuf Ho Lam du Dobe & Andy a de quoi faire saliver ! Le ragoût prend quelques minutes à préparer et cuit ensuite quelques heures, répandant un parfum agréable dans votre chez-soi, et avec la cocotte à riz la préparation du riz devient également un art ; sans effort, moelleux et parfumé à la perfection. À savourer seul(e) ou entre amis. Bon appétit !

Ho Lam

Saisissez la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Mettez de côté.

Faites sauter l'ail et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Déglacez avec le vin de cuisine et ajoutez le reste des ingrédients.

Ajoutez le bœuf et l'eau (le bouillon si vous voulez).

Faites cuire pendant 1 heure et demie à 2 heures.

Épaississez avec la bouillie (mélange de fécule de maïs et d'eau).

Servez sur du riz blanc et dégustez.

Facultatif

Ajoutez quelques tranches de carottes coupées, des piments et de la coriandre pour décorer.



Beba

Recette par: Ari Schor



Temps de préparation : **3 heures**

Temps de cuisson : **40 minutes**

Portions : **12 empanadas**

Empanadas aux épinards et fromage

Les empanadas aux épinards et fromage du Beba sont à tomber par terre ! Petit restaurant de quartier, sa recette végétarienne charme les omnivores gourmands.

Le plat rectangulaire couvert est idéal pour cuire vos empanadas maison ou simplement les garder au chaud et les servir à table. Bon appétit !

Pâte

1 kg de farine tout usage

200 g de beurre

30 g de sel casher

360 g d'eau

1 œuf

Pâte

Assurez-vous que le beurre est à la température du réfrigérateur.

Mélangez la farine et le sel.

Découpez le beurre en cubes de 1 cm de côté et incorporez-les à la farine à la main ou au robot jusqu'à ce que le beurre ait la taille d'une lentille.

Ajoutez l'eau et travaillez la pâte rapidement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Enveloppez la pâte dans du Saran Wrap et mettez-la au frais pendant 3 heures.

Sur une surface farinée, déroulez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à 1/4 de centimètre d'épaisseur.

Découpez des cercles de 5 pouces de large dans la pâte. Vous pouvez réenrouler les restes de pâte une fois en les pressant l'un contre l'autre et en les roulant à nouveau sur une surface enfarinée.

Placez environ 1/2 tasse de garniture dans chaque coquille. Repliez et sertissez avec une fourchette, ou consultez notre Instagram pour un tutoriel de "repulgue" (le sertissage classique des empanadas argentines).

Déposez les empanadas sur une plaque allant au four, recouverte de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec l'œuf battu. Mettez-les au congélateur toute la nuit. Une fois congelées, elles peuvent être conservées dans un sac de congélation jusqu'à 2 mois.

Lorsque vous êtes prêts à faire cuire, préchauffez le four à 400°F. Placez le plateau avec les empanadas congelés dans le four et faites cuire pendant environ 30 minutes.

Garniture

Décongelez les épinards et pressez l'excédent d'eau.

Préparez une béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez l'ail et la farine et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le lait et portez-le à ébullition. Laissez refroidir à température ambiante.

Combinez tous les ingrédients et mettez-les au réfrigérateur pendant une nuit.



LE CREUSET





Direction artistique et illustration **Ashley Olivieri**

Photographie **Alison Slattery**

Révision **Jean-Philippe Tastet**

Production **Tastet**

