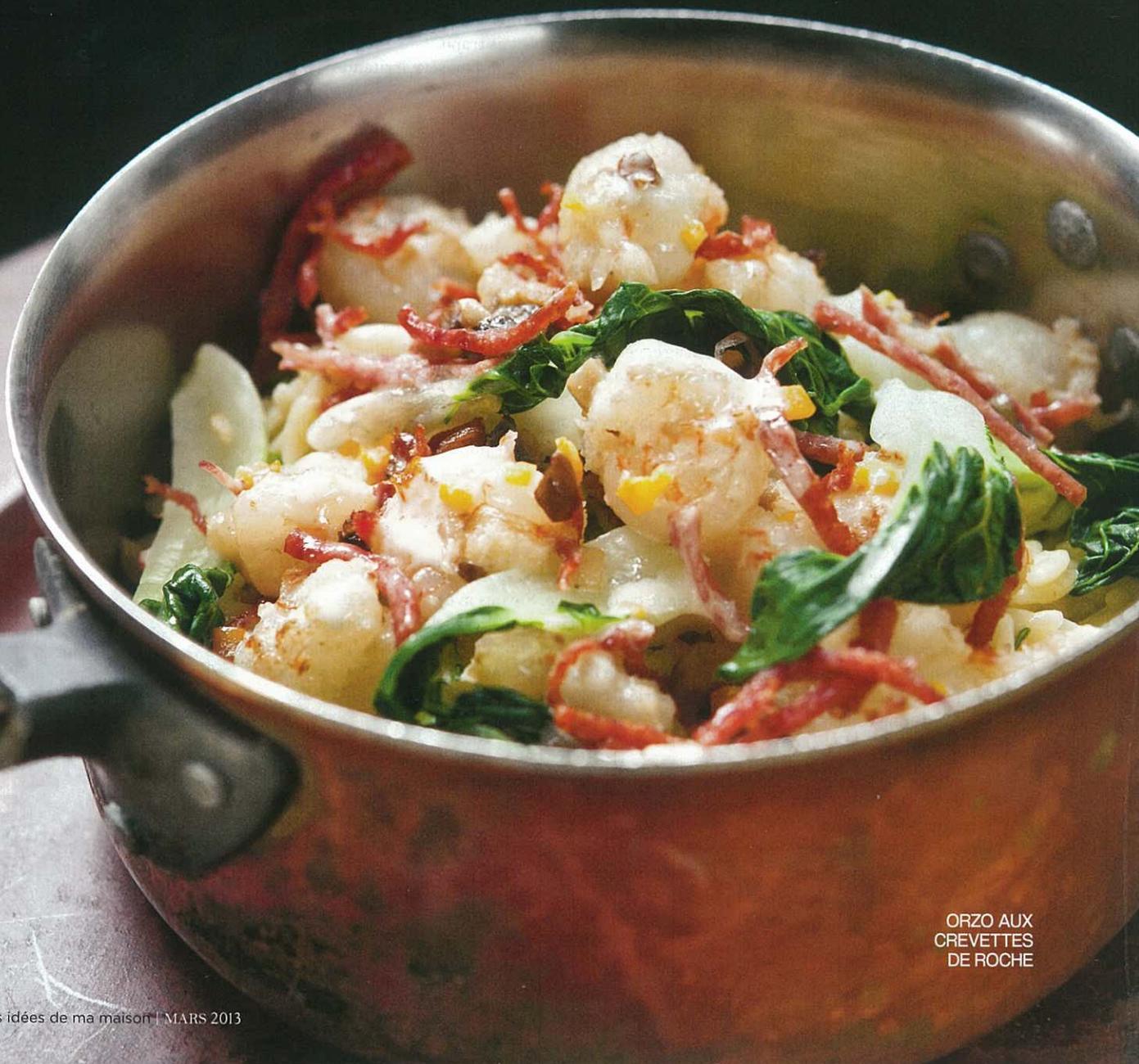


menu

pour

Vous prévoyez un souper en tête-à-tête avec votre douce moitié? Gâtez-la en lui concoctant ce menu en rouge et blanc.

2



ORZO AUX
CREVETTES
DE ROCHE

CALMAR À LA VAPEUR ÉPICÉ

Donne 4 portions

Ingrédients

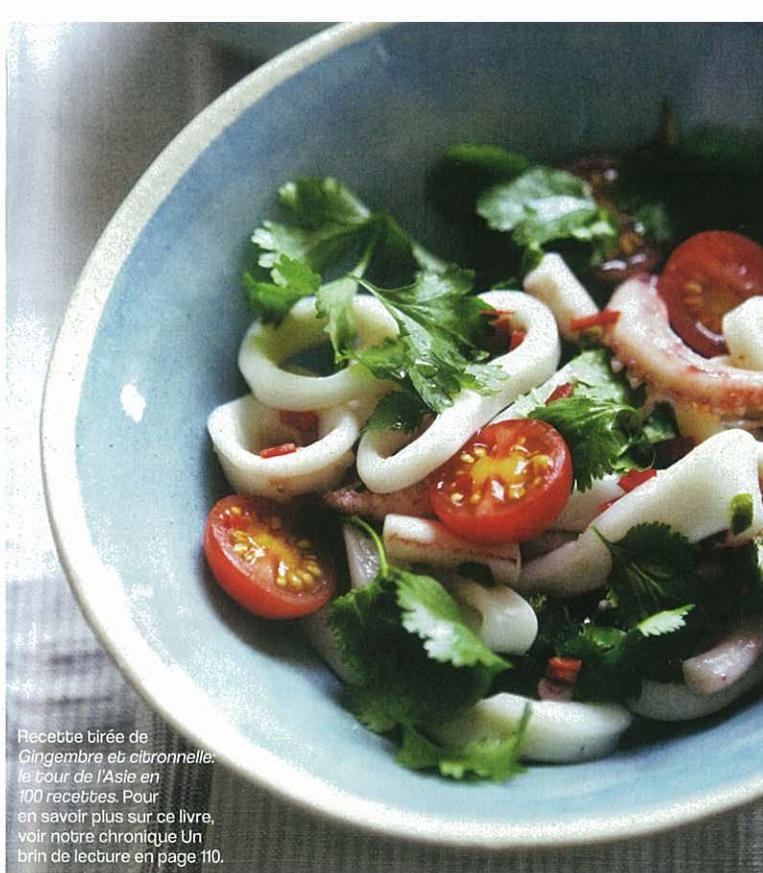
- 500 g (1 1/8 lb) de calmar coupé en anneaux (s'il y a lieu, couper les tentacules en morceaux)
- 10 tomates cerises coupées en deux
- 1 poignée de feuilles de coriandre

Sauce

- 2 piments oiseaux verts, épépinés et finement hachés
- 1 piment rouge épépiné et finement haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de nuoc-mam (sauce de poisson)
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre de palme ou de cassonade

Préparation

1. Préparer la sauce. Mélanger soigneusement tous les ingrédients dans un bol. Disposer le calmar dans une assiette, puis placer cette dernière dans une marmite à vapeur ou dans un cuit-vapeur électrique ou en bambou. Faire cuire de 5 à 7 minutes.
2. Retirer le calmar et le laisser reposer à la température ambiante pendant 5 minutes, puis le placer dans un bol.
3. Ajouter les tomates cerises, la coriandre et la sauce. Bien mélanger. Servir à la température ambiante.



Recette tirée de *Gingembre et citronnelle. le tour de l'Asie en 100 recettes*. Pour en savoir plus sur ce livre, voir notre chronique Un brin de lecture en page 110.

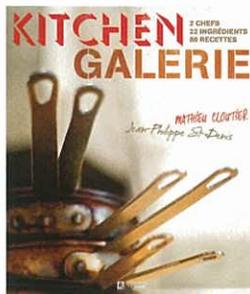
ORZO AUX CREVETTES DE ROCHE

Donne 4 portions

Ingrédients

- 10 ml (2 c. à thé) de gros sel
- 1 paquet de 300 g (2/3 lb) d'orzo
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 piment oiseau haché
- 600 g (1 1/3 lb) de crevettes
- 100 g (1/4 lb) de saucisson rosette de Lyon, en julienne
- 3 carottes de Bordeaux (ces carottes de couleur pourpre sont faciles à trouver à l'épicerie) pelées et coupées en brunoise
- 1 échalote pelée et ciselée
- 10 mini-bok choy blanchis et défaits en feuilles
- 10 champignons de Paris coupés en brunoise
- 10 ml (2 c. à thé) de Pernod Ricard
- 250 ml (1 tasse) de bisque de homard à la vanille et au citron vert (Voir la recette en encadré ou employer de la bisque en conserve et l'aromatiser en suivant la méthode dans l'encadré.)
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 35 %
- 15 tiges de ciboulette ciselées
- 100 g (1 tasse) de vieux cheddar, en copeaux

Recette tirée de *Kitchen Galerie: 2 chefs, 22 ingrédients, 88 recettes*, de Mathieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis, Les Éditions de l'Homme, 35 \$.



Préparation

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée de gros sel, faire cuire l'orzo jusqu'à ce qu'il soit al dente. Bien l'égoutter et l'étendre sur une plaque à pâtisserie. Napper de la moitié de l'huile d'olive en enrobant bien toutes les pâtes. Saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur.
2. Dans un grand poêlon ou une casserole à fond épais, faire chauffer le reste de l'huile d'olive à feu moyen. Y faire revenir l'ail et le piment 3 minutes. Augmenter le feu au maximum, puis saisir les crevettes et la rosette de Lyon 1 minute. Ajouter les carottes, l'échalote, les bok choy et les champignons. Faire cuire 1 minute de plus. Déglacer avec le Pernod et cuire encore 2 minutes. Incorporer la bisque et cuire encore 2 minutes. Ajouter la crème, la ciboulette et l'orzo, puis laisser cuire 1 ou 2 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient chaudes. Vérifier l'assaisonnement. Garnir de copeaux de cheddar et servir. ➤

BISQUE DE HOMARD À LA VANILLE ET AU CITRON VERT

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive • 2 homards avec leur carapace, coupés en morceaux
- 1 oignon émincé • 1 carotte émincée • 2 branches de céleri émincées • 2 gousses d'ail • 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomate
 - 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 30 ml (1 oz) de vodka • 2 L (8 tasses) d'eau
 - 60 ml (1/4 tasse) d'huile de pépins de raisin
 - 1 gousse de vanille coupée en deux sur la longueur • 500 ml (2 tasses) de crème 35 %
 - Le jus de 1 citron vert • Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

1. Dans une casserole, chauffer l'huile. Y saisir les homards. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, la pâte de tomate, le thym et le laurier. Déglacer avec la vodka. Ajouter l'eau.
2. Dans une autre casserole, chauffer l'huile de pépins de raisin et la vanille jusqu'à l'obtention d'une température de 60 °C (140 °F). Retirer la vanille et réserver l'huile.
3. Mettre la vanille dans la casserole de homards. Laisser mijoter 2 heures. Passer au tamis et remettre le liquide dans la casserole. Faire réduire jusqu'à l'obtention de 250 ml (1 tasse) de bisque. Verser la crème et faire réduire de moitié. Saler et poivrer. À l'aide d'un fouet, émulsionner l'huile vanillée et le jus de citron pour obtenir une vinaigrette. Verser un filet sur la bisque. Prélever la chair des carcasses de homards et réserver pour un autre usage ou en garnir la bisque si vous la mangez telle quelle.



**YOGOURT COMME UN NUAGE,
FRUITS ROUGES
ET AMANDES SABLÉES**

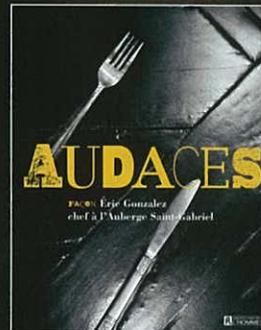
Donne 4 portions

Ingrédients

- › 250 g (1 tasse) de yogourt nature
- › 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
- › 40 g (1/4 tasse) de sucre
- › 1 gousse de vanille grattée
- › 200 g (1 3/4 tasse) d'amandes effilées
- › 2 blancs d'œufs
- › 100 g (1/2 tasse) de sucre
- › Fraises tranchées ou autres petits fruits, en quantité suffisante

Préparation

1. Préparer le yogourt. Dans un bol, mélanger le yogourt, la crème, le sucre et la vanille. Verser dans un siphon et ajouter deux cartouches. Bien remuer et réserver. Méthode pour qui n'a pas de siphon: fouetter la crème 35 % et l'ajouter au mélange de yogourt en pliant. Au moment de monter le dessert, utiliser une poche à douille.
2. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
3. Dans un bol, mélanger les amandes et les blancs d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger. Étendre les amandes sur une plaque à pâtisserie et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient un peu dorées.
4. Montage. Disposer les fraises au fond des coupes à dessert. Ajouter quelques amandes et garnir du mélange au yogourt. Décorer avec le reste des amandes.



Recette tirée de *Audaces*, d'Éric Gonzalez, chef à L'Auberge Saint-Gabriel, Les Éditions de l'Homme, 40 \$.