

CASA

SAVEURS

LA CUISINE
DES CHEFS 40
LES VINS 44
LE RESTO 45
L'ASSISTANT
CUISINIER 46



**DESSERT
SUR LE GRIL**

avec notre chef invité
STEVEN RAICHLEN

PHOTO COURTOISE

Printed and distributed by NewspaperDirect
www.newspaperdirect.com US/Can 1 877 580 4040 Intern: 800 634 6364
COPYRIGHT AND PROTECTED BY NEWSPAPER DIRECT

LA CUISINE
DES CHEFS

Préparation des papillotes

L'INVITÉ DU MOIS
Steven Raichlen

Steven Raichlen est un homme attachant, il ne veut pas que l'on dise de lui qu'il est un chef; chef cuisinier, dit-il, c'est un métier spécifique. Moi, je suis dans une autre démarche, l'histoire, l'anthropologie, la géographie, les méthodes, les voyages, les rencontres avec les différents peuples. Ce que je fais avec mes livres, c'est une recherche constante et perpétuelle, j'apprends tout le temps et je suis très curieux des autres, lorsque je m'arrête, c'est pour en faire une synthèse. Je suis comblé de pouvoir offrir tout cela aux lecteurs du monde entier, c'est une façon pour moi de leur redonner ce que j'ai découvert au cours de ses voyages culinaires, le feu m'a permis de découvrir tout un monde de gourmandises.

Comment faire griller de petits morceaux de légumes ou de fruits de mer sans grille, sans broche ni brochettes?

Si vous avez été membre des scouts au cours de votre enfance, vous connaissez sûrement la solution: il suffit de les faire cuire dans du papier d'aluminium. Les papillotes se préparent en un clin d'œil et l'aluminium emprisonne leur fraîcheur et leur saveur. La technique de base consiste à envelopper les légumes dans du papier d'aluminium avec fines herbes, des épices et un peu de liquide.

Vous mettez ensuite les papillotes sur le gril et en quelques minutes vous obtenez des papillotes bien gonflées regorgeant de parfums envoûtants.



1. Étendre un peu de beurre au centre de ce qui deviendra le fond de la papillote. Le côté mat du papier doit être sur le dessus afin que l'extérieur de la papillote soit brillant.



2. Mettre les légumes sur la partie supérieure du papier en commençant par les plus durs comme les carottes. Les légumes plus légers et qui renferment plus d'eau comme les champignons doivent être placés sur le dessus. Terminer avec les autres ingrédients: gingembre, ail, oignons verts et graines de sésame. Arroser avec quelques gouttes de sauce soja.



3. Mettre un morceau de beurre sur les légumes.

4. Plier le papier d'aluminium sur les légumes pour faire un paquet rectangulaire.



7. Replier et gaufrer le dernier côté pour faire une papillote parfaitement scellée.

TRUCS

- Assemblez les papillotes en veillant à ce que le côté brillant du papier d'aluminium soit du côté extérieur. Il s'agit d'une considération purement esthétique.
- Les légumes doivent être coupés finement afin de cuire plus rapidement.
- Vous pouvez faire cuire directement les papillotes sur la braise, ce qui est très apprécié des mangeurs.
- Soyez prudent au moment de servir. Dites à vos invités d'ouvrir les papillotes avec leur couteau et leur fourchette tenus à distance de leur visage. La vapeur qui s'en échappera sera très chaude.



5. Ourler les bords les plus courts plusieurs fois pour bien sceller la papillote.

6. Verser le vinaigre de riz dans la papillote.



Steven Raichlen présente son nouveau livre **BBQ VÉGÉTARIEN** aux Éditions de l'Homme, Fromages, sandwiches, légumes, tofu et desserts sur le gril, 24,95\$

SUR LE GRIL

1. Mettre les papillotes sur la grille au-dessus du feu.

2. Après 8 à 10 min de cuisson elles gonfleront, ce qui signifie qu'elles sont prêtes (comme celle du bas sur la photo).



LÉGUMES GRILLÉS À L'ORIENTALE EN PAPILOTTE

> 4 portions

> **NECESSAIRE** : 4 feuilles de papier d'aluminium (40 x 45 cm/16 x 18 po); résistant de préférence.

- 4 c. à s. (½ bâtonnet) de beurre non salé
- 240 g (8 oz) de carottes (3 ou 4), coupées diagonalement en fines tranches de 3 mm (1/8 po) d'épaisseur
- 240 g (8 oz) de pois mange-tout (pois gourmands), parés
- 240 g (8 oz) de champignons de Paris, parés et coupés en tranches de 3 mm (1/8 po) d'épaisseur
- 2 oignons verts, partie blanche seulement, finement coupés comme des allumettes
- 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et finement coupé comme des allumettes
- 2 gousses d'ail, finement coupées comme des allumettes
- 4 c. à café (4 c. à thé) de graines de sésame grillées
- 1 c. à s. de sauce soja
- Gros sel et poivre noir
- 4 c. à s. de vinaigre de riz chinois, de saké ou de xérès sec

1. Mettre une feuille d'aluminium, côté brillant vers le bas, sur une surface de travail (le côté le moins large tourné vers soi). Mettre un petit morceau de beurre au centre de la partie inférieure du papier. Mettre le quart des carottes, des pois mange-tout et des champignons en tas sur le beurre. Mettre le quart des oignons verts, du gingembre, de l'ail et des graines de sésame par-dessus. Arroser avec quelques gouttes de sauce soja, saler et poivrer. Ajouter une noisette de beurre sur le dessus.

2. Comme qu'indiqué aux étapes 4 à 7 des p. 94 et 95, plier le papier d'aluminium sur les légumes pour former un rectangle. Plier les côtés plusieurs fois pour bien sceller. Verser 1 c. à soupe de vinaigre de riz dans la papillote et sceller le dernier côté. Faire la même chose avec le reste des ingrédients pour former 3 autres papillotes. On peut faire la recette jusqu'à cette étape-ci de 3 à 4 h à l'avance. Il suffit de garder ensuite les paquets dans le réfrigérateur. Il faut toutefois les ramener à la température ambiante avant de les poser sur le gril.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe (voir p. 10 pour le charbon et p. 15 pour le gaz) et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, mettre les papillotes sur la grille chaude. Griller jusqu'à ce que les papillotes gonflent complètement. Temps de cuisson: 8 à 10 min. Servir immédiatement.

5. Il faut dire aux invités d'ouvrir les papillotes avec leur couteau et leur fourchette tenus à distance de leur visage. Il suffit de faire une incision sur le dessus du paquet. La vapeur qui s'en échappera sera très chaude.



PHOTOS COURTOISE



PRUNES À LA CANNELLE ET SAUCE AU PORTO

> 4 portions

> Ces prunes grillées sont belles et délicieuses. On les embroche sur des bâtonnets de cannelle entiers, ce qui leur donne fière allure. Une sauce au porto parfumée à la cannelle sert à les badigeonner amoureusement. Badigeonnez la sauce parcimonieusement afin de ne pas attiser la flamme ni créer trop de fumée.

SAUCE AU PORTO

- 250 ml (1 tasse) de porto
- 2 clous de girofle entiers
- 2 rubans de zeste de citron de 1,25 x 4 cm (½ x 1 ½ po)
- 1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
- 3 c. à s. de sucre, ou plus au goût
- 1 ½ c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à s. de jus de citron frais pressé

PRUNES

- 4 grosses prunes mûres (voir Notes)
- 8 bâtons de cannelle de 8 cm (3 po)
- 8 rubans de zeste de citron de 1,25 x 4 cm (½ x 1 ½ po)
- Crème glacée ou yaourt à la vanille
- 4 brins de menthe fraîche

1. Préparer la sauce: Verser le porto dans une casserole à fond épais. Piquer les clous de girofle dans les zestes et les ajouter au porto avec la cannelle et le sucre. Porter à ébullition à feu vif et laisser bouillir de 3 à 5 min, jusqu'à ce que

le liquide commence à devenir sirupeux.

2. Diluer la fécule de maïs dans le jus de citron et verser lentement dans le porto. Baisser le feu et laisser mijoter de 1 à 2 min. Verser la sauce dans une passoire placée au-dessus d'un bol résistant à la chaleur. Laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et conserver quelques jours dans le réfrigérateur si on ne l'utilise pas immédiatement.

3. Préparer les prunes: Couper les fruits en deux sur la longueur. Faire tourner les deux moitiés de chaque prune dans des directions opposées pour les séparer. Jeter le noyau. Couper chaque moitié en deux. À l'aide d'une brochette métallique, faire un trou au centre de chaque quartier. Embrocher deux quartiers sur chaque bâton de cannelle en les séparant avec un ruban de zeste. On peut préparer la recette quelques heures d'avance jusqu'à cette étape.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe (voir p. 10 pour cuisson au charbon de bois et p. 15 pour cuisson au gaz) et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, broser et huiler la grille. Déposer les kebabs sur la grille chaude. Compter de 3 à 5 min de cuisson de chaque côté pour que les prunes soient bien dorées. Les badigeonner légèrement de sauce au porto en cours de cuisson.

6. Pour servir, mettre des boules de crème glacée dans des verres à martini, des verres à pied ou des petits bols. Déposer 2 brochettes sur chaque boule de crème glacée et napper de sauce au porto. Garnir de menthe et servir immédiatement.

NOTES : Toutes les variétés de prunes peuvent convenir à cette recette. Je préfère les grosses prunes de couleur violacée, pulpeuses et faciles à dénoyer.

Prélevez le zeste avec un éplucheur ou un couteau d'office. Les lanières doivent être extrêmement fines.