

grillades | végété



Salade de pommes de terre à la mode péruvienne

1

Cette saison, votre barbecue prend des couleurs... et des vitamines. Steven Raichlen, le roi de la grille, invite légumes et fromages à passer au feu. Ça sent l'été !

2



Camembert grillé au pesto et à la sauce tomate



Tomates grillées à la sauge et à l'ail

3



Asperges grillées au sésame

4

1 Salade de pommes de terre à la mode péruvienne

4 portions

Ingrédients

Huile de cuisson en vaporisateur (facultatif)
 720 g (1 1/2 lb) de pommes de terre nouvelles miniatures blanches ou rouges, rincées
 2 c. à thé d'huile d'olive extravierge
 Gros sel de mer et poivre noir frais moulu
 1 œuf, cuit dur et écalé
 180 g (6 oz) de fromage queso blanco ou 90 g (3 oz) de cheddar blanc + 90 g (3 oz) de munster, en cubes de 1,25 cm (1/2 po)
 1 à 2 c. à thé d'aji amarillo moulu
 2 à 4 aji amarillo en pot ou congelés
 2 à 3 c. à thé de pâte d'aji amarillo ou 1 c. à thé de paprika fort ou fumé
 1 c. à soupe de jus de citron frais pressé
 1/4 c. à thé de curcuma moulu (deux fois plus si l'on utilise du paprika)
 125 ml (1/2 tasse) de lait concentré
 60 ml (1/4 tasse) d'huile de colza (canola)
 4 feuilles de laitue Boston
 40 g (1/4 tasse) d'olives noires

Préparation

Brosser les pommes de terre à l'eau froide et couper les parties flétries. Éponger avec du papier absorbant. Mettre les pommes de terre dans un grand bol et les mélanger avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Quand le grill est prêt, brosser et huiler la grille. Jeter des copeaux de bois de part et d'autre sur la braise si on a un barbecue au charbon de bois. Placer les pommes de terre en une seule couche dans une poêle en fonte ou une lèchefrite en aluminium. Fermer le couvercle et cuire environ 40 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et tendres. Remuer deux ou trois fois pendant la cuisson pour obtenir une coloration uniforme. On doit pouvoir les percer sans difficulté avec un couteau. Retirer les pommes de terre et laisser refroidir sur une grille. Couper l'œuf en tranches de 6 mm (1/4 po). Dans le mélangeur ou le robot de cuisine, réduire en purée onctueuse l'œuf, le fromage, l'aji amarillo, le jus de citron, le curcuma, le lait concentré et l'huile de canola. Ajouter du jus de citron si nécessaire, puis saler et poivrer au goût. Cette sauce doit être bien assaisonnée. Tapiser un plat ovale ou 4 assiettes individuelles avec les feuilles de laitue. Poser les pommes de terre fumées sur le dessus et napper avec la sauce. Garnir d'olives et servir immédiatement.



2 Camembert grillé au pesto et à la sauce tomate

4 à 6 portions

Ingrédients

1 gros camembert de 240 g (8 oz) ou 2 petits de 150 g (5 oz)
75 ml (1/3 tasse) de pesto maison ou du commerce
75 g (1/3 tasse) de noix de pin
1 planche de cèdre mise à tremper dans l'eau froide pendant 30 min et égouttée
Sauce aux tomates grillées (voir ci-dessous)

Préparation

Égoutter la planche. Placer le camembert au centre. Étendre le pesto et le recouvrir d'une épaisse couche de noix de pin. Placer la planche au centre de la grille, loin de la chaleur, et fermer le couvercle. Cuire 15 min, jusqu'à ce que la garniture soit dorée et bouillonnante et les côtés du fromage, tendres au toucher.

Pour servir, découper le camembert en pointes, l'accompagner de sauce aux tomates grillées et de pain grillé (étendre le fromage chaud sur le pain).

Sauce aux tomates grillées

Donne environ 875 ml (3 1/2 tasses)

Ingrédients

5 belles tomates rouges bien mûres (environ 1 kg/2 lb), coupées en deux en travers et équeutées
1 oignon blanc moyen, pelé et coupé en quartiers
1 branche de céleri
4 gousses d'ail, pelées et enfilées sur un cure-dent de bois ou une brochette de bambou
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à thé d'origan séché
1/2 c. à thé de cayenne en flocons
1 feuille de laurier
6 feuilles de basilic frais
Gros sel de mer et poivre noir frais moulu
60 à 175 ml (1/4 à 3/4 tasse) de bouillon de légumes ou d'eau (facultatif)

Préparation

Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Déposer les tomates, face coupée vers le haut, les oignons, le céleri et l'ail sur la grille chaude. Compter de 3 à 5 min de cuisson de chaque côté pour que les tomates et les oignons soient bien colorés. Compter de 2 à 4 min de cuisson de chaque côté pour le céleri et l'ail.

Mettre les légumes grillés dans une assiette et laisser refroidir. Hacher finement les oignons, le céleri et l'ail à la main ou à l'aide du robot de cuisine. Chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande casserole. Ajouter les oignons, le céleri, l'ail, l'origan, le piment et la feuille de laurier. Cuire de 4 à 5 min pour faire brunir légèrement.

À l'aide du robot de cuisine, réduire en purée grossière les tomates et leur jus ainsi que le basilic. Verser dans la casserole contenant les légumes. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce commence à mijoter. Baisser le feu et laisser mijoter doucement de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'elle épaississe et dégage tout son arôme. Saler et poivrer. La sauce doit être facile à verser. Au besoin, ajouter de l'eau ou du bouillon. Retirer la feuille de laurier.

Couvrir et conserver jusqu'à 4 jours dans le réfrigérateur ou 2 mois dans le congélateur. Avant de l'utiliser, la laisser reposer à température ambiante, puis la réchauffer doucement.

3 Tomates grillées à la sauge et à l'ail

4 à 6 portions

Ingrédients

6 tomates prunes (environ 600 g/1 1/4 lb), coupées en deux sur la longueur
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Gros sel de mer et poivre noir concassé
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de sauge fraîche, hachée finement
+ 12 feuilles entières

Préparation

Préchauffer le gril pour à température élevée. Badigeonner les tomates d'huile d'olive sur toutes les faces. Saler et poivrer généreusement, puis ajouter l'ail et la sauge hachée. Presser une feuille de sauge entière au centre de la face coupée de chaque tomate. Réserver l'huile d'olive restante.

Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Déposer les demi-tomates en diagonale sur la grille chaude, face coupée vers le bas. Compter de 3 à 5 min de cuisson de chaque côté pour que les tomates soient colorées. Tourner les tomates d'un quart de tour après les 2 premières minutes de cuisson pour les quadriller. Mettre les tomates dans un plat ovale ou des assiettes individuelles en les arrosant avec l'huile réservée. Servir.

4 Asperges grillées au sésame

4 portions

Ingrédients

Cure-dents de bois ou fines brochettes de bambou trempés 1 h puis égouttés
480 g (1 lb) d'asperges (les tiges ne doivent pas être trop fines)
2 c. à soupe d'huile de sésame orientale (foncée)
1 c. à soupe de sauce soja
1 gousse d'ail, émincée
Gros sel et poivre noir
2 c. à soupe de graines de sésame

Préparation

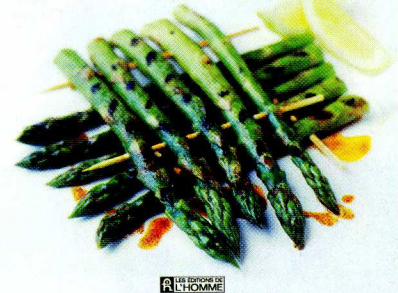
Préchauffer le gril à température élevée. Couper et jeter la partie inférieure ligneuse des asperges. Enfiler 4 ou 5 pointes d'asperges ensemble sur des brochettes de bambou ou des cure-dents.

Dans un petit bol, mélanger l'huile de sésame, la sauce soja et l'ail. Remuer avec une fourchette. Badigeonner les asperges sur toutes les faces avec ce mélange. Saler un peu et poivrer généreusement.

Mettre les radeaux d'asperges sur la grille chaude et griller de 2 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles brunissent. Assaisonner avec des graines de sésame en cours de cuisson. Servir les asperges telles quelles ou retirées des brochettes. ●

Steven Raichlen Barbecue végétarien

Fromages, sandwiches, légumes, tofu et desserts sur le gril



Recettes tirées du livre *Barbecue végétarien - Fromages, sandwiches, légumes, tofu et desserts sur le gril* de Steven Raichlen, les Éditions de l'Homme, 24,95 \$.