

Trempe à l'huile d'olive, citron et parmesan



Accueil sympa

Mouiller son pain dans l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, on connaît déjà. Voici une façon différente, mais tout aussi conviviale, de faire trempe. Présenté à l'ilot pour l'apéro, ce hors-d'œuvre va rallier tout le monde.

Un impératif : n'employer que des ingrédients d'excellente qualité. Verser une huile d'olive extra vierge dans une assiette de service, suffisamment pour en couvrir le fond. À l'aide d'une râpe de type Microplane, râper un peu du zeste d'un citron frais au-dessus de l'huile. Puis, y râper du parmesan – le vrai *parmigiano reggiano* ! Saupoudrer de piment d'Espelette, de poivre et d'un soupçon de fleur de sel. Accompagner de tranches de baguette. Recette tirée du livre *C'est l'hiver !* [JOSÉE ROBITAILLE]

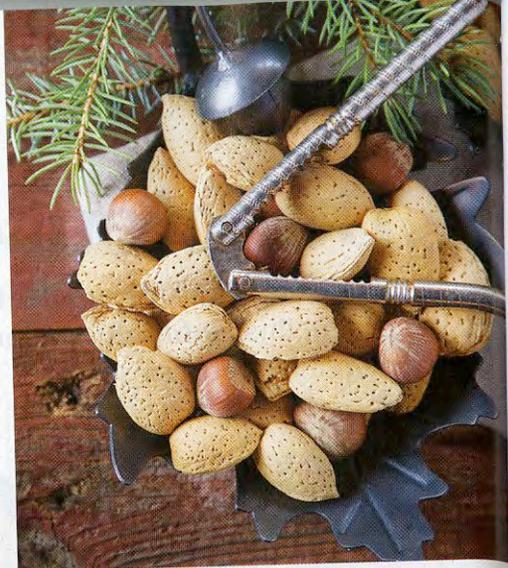
SECRETS DE CHEFS

pour party cool

Des idées pour ajouter une twist personnelle quand on reçoit, on en veut !

En voici de parfaites pour la saison.

Trois femmes passionnées de cuisine et débordantes d'imagination, **Helena Loureiro**, **Josée Robitaille** et **Geneviève Everell**, nous les offrent, avec leurs meilleurs vœux !



UN BRIN D'AMBIANCE

Placer dans la maison ici et là de beaux bols de figes fraîches, d'oranges, ou encore de noix et de fruits séchés. C'est joli, de saison, appétissant! [HELENA LOUREIRO]



IDÉES DE CANAPÉS

Saumon fumé ou foie gras sur croûtons avec une touche portugaise (de la fige, un filet de porto...).

Croquettes de viande ou de crevettes, qu'on prépare à l'avance puis congèle. À réchauffer au four. [H.L.]



LA TOUCHE VERTE

Terminé, le temps où l'on décorait les mets d'une branche de thym ou de romarin... qui finissait inévitablement à la poubelle! On opte plutôt pour un mesclun de minipousses ou d'herbes fraîches, simplement assaisonné et arrosé de quelques gouttes d'une bonne huile d'olive. [J.R.]



Bouchées de saumon servies avec une huile aux fines herbes

L'huile qui relève tout

Pour donner du pep à une volaille ou à un poisson, pour agrémenter un plateau de bouchées ou un potage, rien de tel qu'une huile maison aux herbes fraîches. On la prépare en mixant au mélangeur des quantités égales d'huile d'olive et d'une herbe de son choix (ciboulette, menthe, persil, coriandre, estragon ou basilic), avec un peu de sel. Cette préparation se conserve au frigo quelques jours. Voilà une belle façon de récupérer des herbes fraîches avant qu'elles flétrissent. [J.R.]



Tartare dans des coquilles Siljans, simple et joli

Variations sur les tartares

- Créer un bain de glace dans un plat de service ou un plateau et y déposer un bol de tartare maison de saumon. Prévoir des petites cuillères pour que chaque convive puisse se servir. Au lieu des traditionnels croûtons, proposer simplement des croustilles épaisses à la lime. Ou encore, disposer des morceaux d'avocat frits autour du plateau en formant un soleil. Pour les préparer : couper des avocats en six quartiers. Les tremper dans un mélange à tempura (quantités égales de mélange du commerce et d'eau glacée, fouettés ensemble), puis dans la chapelure panko. Frire rapidement les morceaux dans l'huile chaude.
- Autre suggestion : préparer des rouleaux de printemps à base de tartare de truite, puis les couper en tranches afin d'en faire des makis. Pour s'assurer que le tout tienne bien, le truc est d'utiliser deux épaisseurs de feuilles de riz. Servir dans une belle assiette vintage. [GENEVIÈVE EVERELL]

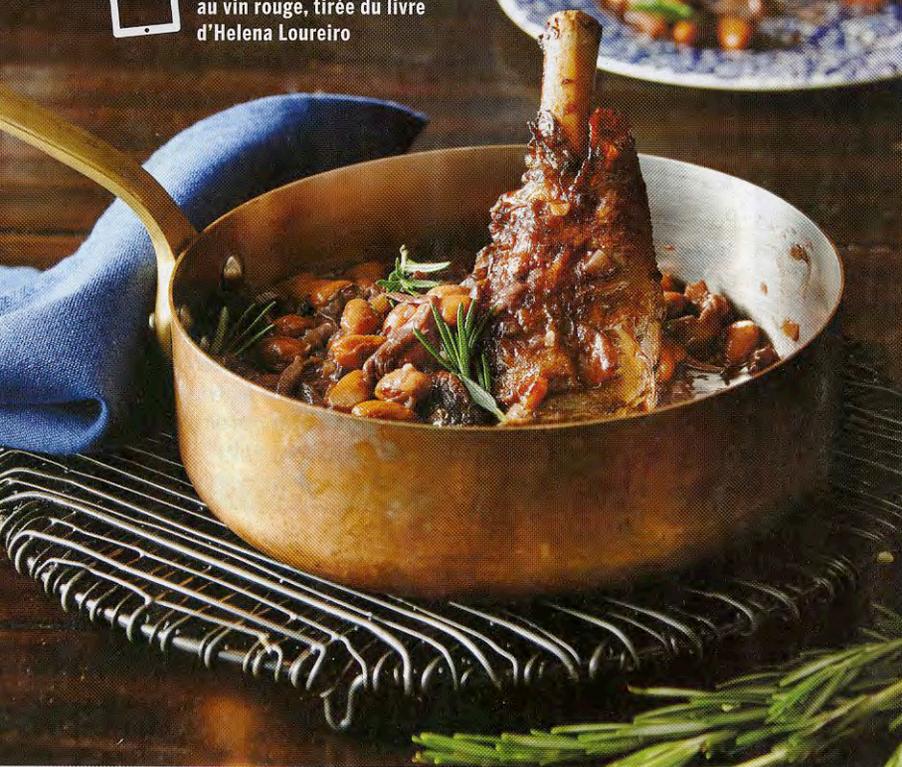
À la portugaise

Pour passer le plus de temps possible ensemble et éviter les allers-retours à la cuisine, il faut tout placer sur la table : entrées, pain, olives, pieuvre grillée, crevettes et fruits de mer... Comme mets principal, l'idéal reste un plat mijoté, de l'agneau par exemple, qu'on peut cuisiner à l'avance et réchauffer le moment venu. La cuisson est toujours parfaite, et l'apparence aussi. [H.L.]



EXTRA TABLETTE

Recette de Jarrets d'agneau au vin rouge, tirée du livre d'Helena Loureiro



PETITES FANTAISIES

Enjoliver les bouchées grâce à des œufs de poisson volant (tobiko). Il en existe des rouges, et des verts, qui mettront une note du temps des fêtes.

Décorer les assiettes individuelles de points de mayonnaise épicée. Il suffit de mettre la mayo dans un sac de type Ziploc, puis de couper un des coins du sac pour déverser la sauce. [G.E.]

Suggestion de la chef

L'APÉRO D'HELENA

À servir avec des canapés de foie gras, de boudin ou de magret de canard.



NOS CHEFS INSPIRÉES



JOSÉE ROBITAILLE est consultante et styliste culinaire. Elle participe à différentes productions et publications, dont *Châtelaine*. Elle a collaboré à l'émission *À la di Stasio*, de 2004 à 2014. Dans son tout nouveau livre, *C'est l'hiver!* (Les Éditions de la Carotte blanche), elle présente ses recettes et ses photos, prises avec son téléphone intelligent.



D'origine portugaise, **HELENA LOUREIRO** possède deux restaurants, Portus Calle et Helena, ainsi qu'une épicerie-traiteur, Cantinho de Lisboa. Elle vient de publier *La cuisine d'Helena / 80 recettes portugaises pour ensoleiller votre table* (Les Éditions de l'Homme).



Autodidacte, **GENEVIÈVE EVERELL** est à l'origine de l'entreprise Sushi à la maison, un service de traiteur à domicile. Connue comme animatrice de *Sushi à la folie*, sur les ondes de Zeste, et auteure d'un livre sur ce sujet, elle a lancé cet automne un second ouvrage : *Tartare à la maison* (Éditions Goélette).



DESSERT SURPRISE

Étendre une longue feuille de papier sulfurisé (parchemin) sur une surface, l'îlot de la cuisine par exemple, pour créer un chemin de table. Y déposer des morceaux de fruit, des sushis desserts, de la barbe à papa, des jujubes, des cornets de guimauve, des biscuits, du maïs soufflé, des minibrownies, des mignardises, bref toutes les sucreries désirées. Garnir de filets de chocolat fondu. Les convives se serviront avec les doigts (pas de vaisselle!) et s'amuseront comme des enfants.

Un conseil: préparer ce dessert à l'insu des invités et le leur faire découvrir en les invitant tous à y piquer. [G.E.]