

TIRAMISU PARFUMÉ À L'ORANGE

Pour 8 portions

Réfrigération- crème : 2 h

Réfrigération - tiramisu : 4 à 5 h

FICHE RECETTE



INGRÉDIENTS

Savoardi maison (biscuits cuillère), vous pouvez aussi utiliser ceux du commerce!

- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 1 pincée de sel
- 50 g (1/3 tasse + 1 c. à soupe) de sucre à glacer (peser 20 g (2 c. à soupe) et 30 g (1/4 tasse) séparément
- 120 g (1/2 tasse + 2 c. à soupe) de sucre
- 100 g (2/3 de tasse) de farine tout usage non blanchie tamisée
- Sucre à glacer pour saupoudrer

Pour imbiber

- 200 ml (3/4 tasse + 1 c. à soupe) de café espresso
- 12 g (1 c. à soupe) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de Grand Marnier, facultatif
- Crème mascarpone au zeste d'orange

Pour la crème pâtissière

- 4 jaunes d'œufs
- 100 g (1/2 tasse) de sucre
- Zeste d'une orange
- 25 g (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 380 ml (1 1/2 tasses) de lait 2 %
- 10 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Pour la crème mascarpone finale

- 250 g (1 tasse) de mascarpone
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- Zeste d'une orange

Décoration

- Cacao en poudre non sucré

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer des feuilles de papier parchemin sur deux plaques. À l'aide d'un cercle à entremets de 20 cm (8 po) de diamètre et d'un crayon, dessiner deux gros ronds sur chaque plaque.
- Préparer les Savoardi. Monter les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Ajouter 20 g (2 c. à soupe) de sucre à glacer en continuant à fouetter. Réserver. Fouetter les jaunes avec le sucre granulé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le quart des blancs d'œufs montés et la farine, et bien mélanger au fouet. Incorporer le reste des blancs d'œufs en pliant avec le fouet du bas vers le haut jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux et homogène. Verser dans une poche à douille plate.

- Déposer des boudins de pâte d'environ 10 cm sur la plaque. Saupoudrer avec le reste du sucre à glacer. Cuire dans le milieu du four 20 minutes.

Attention à ne pas ouvrir le four pendant la cuisson!

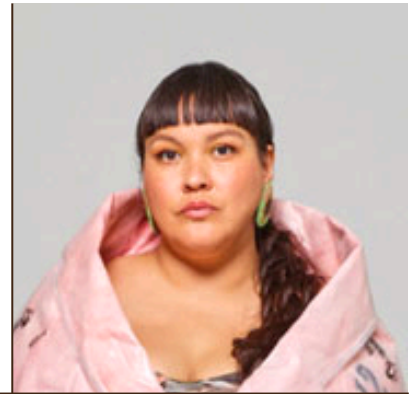
- Laisser refroidir les biscuits avant de les décoller du papier parchemin avec une spatule.
- Préparer le mélange pour imbiber. Dans un bol, combiner le café, le sucre et le Grand Marnier (facultatif). Réserver.
- Préparer la crème mascarpone. Préparer une base de crème pâtissière. Dans une casserole, chauffer le lait avec la vanille et le zeste d'orange. Dès que le mélange commence à frémir, retirer du feu et passer au tamis. Réserver. Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la fécule de maïs et bien fouetter. Verser le lait chaud progressivement en fouettant vigoureusement. Remettre le tout dans la casserole, porter à ébullition en remuant constamment et laisser cuire jusqu'à épaississement. Verser la crème pâtissière dans un contenant très large et bien l'étaler, couvrir d'une pellicule plastique au contact et réfrigérer 2 heures.
- Dans un bol, verser la crème pâtissière refroidie et la battre à l'aide d'un fouet ou d'un mélangeur à la main. Ajouter le mascarpone et la crème, et bien monter pour obtenir une crème onctueuse, mais pas trop ferme.
- Assembler le tiramisu. Déposer des biscuits en une couche dans le fond d'un plat de 18 cm (7 po) de diamètre et de 9 cm (3,5 po) de hauteur, et bien les imbiber de mélange au café. Étendre le tiers de la crème au mascarpone. Répéter la manœuvre avec une deuxième et une troisième couche de biscuits. Lisser la crème au mascarpone sur le dessus. Saupoudrer de cacao. Réfrigérer de 4 à 5 heures au minimum.

BON APPÉTIT !

AUUKUTUK

Crème glacée autochtone

FICHE RECETTE



INGRÉDIENTS

- 1 tasse de lard
- tasse de sucre
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 tasse de baies de Saskatoon congelées
- 1 tasse de saumon ou de truite fumée (sans arêtes)
- Feuilles de nori, coupées en carrés (facultatif)
- Feuilles d'estragon frais (facultatif), 1 feuille par carré de nori

PRÉPARATION

- Dans un batteur sur socle, combiner graduellement tous les ingrédients alors qu'ils sont encore congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse.

On peut aussi laisser les enfants mettre la main à la pâte en mélangeant à la main à l'aide d'un fouet, dans un bol métallique bien froid, jusqu'à ce que le mélange soit aérien!

- Se laver soigneusement les mains avant et après la préparation.
- Former de petites boules d'auukutuk et les déposer sur des carrés de nori, puis garnir d'une feuille d'estragon frais (peut aussi être servi sur de la banique chaude ou sur du pain).

BON APPÉTIT !

MAKI D'AUBERGINE LAQUÉE FLAMBÉE, NID DE CAROTTES FRITES ET SÉSAME GRILLÉ

Pour 4 à 5 rouleaux complets

FICHE RECETTE



INGRÉDIENTS

Riz à sushi

- 1½ tasse riz sec,
- 2 tasses d'eau (ou tel qu'inscrit sur le paquet de riz).

Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire avant de mettre au cuiseur à riz. Quand le riz est prêt, étendre dans un plat large (style pyrex). Ajouter le vinaigre assaisonné (voir les instructions ci-dessous), laisser reposer 5 minutes et mélanger délicatement sans écraser. Laisser le riz absorber le vinaigre et tempérer.

Vinaigre de riz assaisonné

- 1/3 tasse de vinaigre de riz,
- 2 c. à soupe de sucre de canne,
- ¾ c. à thé de sel.

Dans un verre ou petit pot Mason, mélanger et vérifier que le sel et le sucre soient dissous (style bain-marie sans feu, avec eau chaude et vinaigre).

4-5 feuilles entières de nori

2 oignons verts coupés finement en rondelles (portion verte) – tremper les oignons verts dans l'eau quelques minutes, rincer, essorer et déposer sur un essuie-tout.

PRÉPARATION

1. TOFU-MAGE À LA CRÈME AU « CHILI CRISP »
2. CAROTTES FRITES CROUSTILLANTES (MICRO-JULIENNE)
3. SÉSAMES RÔTIS ET PANKO CROUSTILLANT
4. MAYO ÉPICÉE STYLE DYNAMITE
5. « GLAZE » STYLE UNAGI — MÉTHODE INFUSION KOMBU
6. AUBERGINE CHINOISE STYLE UNAGI

TOFU-MAGE À LA CRÈME AU « CHILI CRISP »

Ou remplacer par un fromage à la crème végétale du commerce et rajouter le « chili crisp ».

Pour environ 1 tasse

Ingrédients

- 1 tasse tofu extraferme (égoutté, celui vendu dans l'eau)
- 1 ½ c. à soupe d'huile de coco raffinée, fondue
- ¾ c. à thé vinaigre de riz
- ¼ c. à thé vinaigre de cidre de pomme
- ½ c. à thé jus de citron frais
- ½ c. à thé sucre de canne
- ½ c. à thé sel fin
- ½ c. à thé miso blanc
- 1 c. à thé huile pimentée croustillante (chili crisp)

Préparation

Préparer l'huile

- Faire fondre l'huile de coco et laisser tempérer quelques minutes.
- Elle doit être liquide, mais non chaude.

Préparer le tofu

- Bien égoutter le tofu et le presser légèrement avec les mains pour retirer l'excédent d'eau.
- Couper en cubes.

Mixer

- Dans un robot culinaire, combiner les ingrédients suivants : tofu, huile de coco fondue, vinaigres, jus de citron, sucre, sel, miso, huile pimentée croustillante.
- Mixer jusqu'à obtention d'une texture complètement lisse et crémeuse. Racler les parois et mixer à nouveau si nécessaire.
- Transférer dans un contenant hermétique.
- Réfrigérer environ 1 heure afin que l'huile de coco raffermisse la texture.

CAROTTES FRITES CROUSTILLANTES (MICROJULIENNE)

Ingrédients

- 1 carotte moyenne
- 1 c. à thé farine de riz
- ½ c. à thé fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- 2 à 3 c. à soupe huile végétale neutre (avocat ou canola)

Préparation

Coupe

- Éplucher la carotte. La couper en 3 tronçons.
- À l'aide d'une mandoline équipée du protecteur à doigts, trancher chaque morceau dans le sens de la longueur pour obtenir une fine julienne.
- Déposer sur un essuie-tout et éponger délicatement pour retirer l'excès d'humidité. Réserver.

Enrobage

- Dans un petit bol, mélanger la farine de riz, la fécule de maïs et le sel.
- Ajouter les carottes et mélanger délicatement afin d'enrober légèrement les ficelles.
- Passer au tamis pour retirer l'excédent de farine.

Elles doivent être poudrées, non pâteuses.

Cuisson

- Chauffer 2 à 3 c. à soupe d'huile dans une poêle à feu moyen-élevé.
- Étaler les ficelles de carottes en couche fine.
- Laisser frire 45 à 60 secondes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retourner délicatement si nécessaire.
- Après la cuisson, déposer les carottes en une seule couche sur une assiette ou une plaque.

Texture recherchée : Croustillant léger, aérien, effet "nid tempura".

MAYO ÉPICÉE STYLE DYNAMITE

Ingrédients

- ½ tasse de mayo végétalienne du commerce
- 1 ½ c. à thé de sriracha
- ¼ c. à thé de vinaigre de riz
- 1 pincée de sucre de canne
- 2-3 gouttes d'huile de sésame grillé

Préparation

- Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet jusqu'à texture lisse et homogène.
- Réfrigérer au minimum 30 minutes avant utilisation pour permettre aux saveurs de se développer.

GLAÇAGE STYLE UNAGI – MÉTHODE INFUSION KOMBU

Pour environ 1/4 tasse

Ingrédients

- 3 c. à soupe sauce soya (type Kikkoman)
- 1 petit morceau de kombu (environ 3 x 4 cm)
- 1 ½ c. à soupe sucre de canne
- 2 c. à thé vinaigre de riz
- 1 c. à soupe mirin
- 1-2 gouttes fumée liquide

Préparation

- Dans une petite casserole, verser la sauce soya et ajouter le morceau de kombu.
- Chauffer à feu doux jusqu'à léger frémissement.
- Maintenir à feu doux pendant 5 minutes, sans faire bouillir et ensuite retirer le kombu.
- Ajouter le sucre de canne, le vinaigre de riz et le mirin. Mélanger.
- Augmenter légèrement le feu et laisser la sauce bouillonner doucement 5 à 7 minutes, jusqu'à consistance sirupeuse et couvrante.
- Retirer du feu, ajouter la fumée liquide et mélanger.
- Laisser tiédir. La sauce épaissira en refroidissant.

SÉSAMES RÔTIS ET PANKO CROUSTILLANT

Ingrédients

- 3 c. à soupe graines de sésame blanches crues (ou légèrement rôties)
- 2 c. à soupe panko
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de sucre
- ½ c. à thé huile d'olive

Préparation

Rôtir les graines sésame

- Dans une petite casserole ou poêle sèche, à feu doux à moyen, ajouter les graines de sésame.
- Remuer régulièrement jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement dorées et dégagent un arôme de noisette. Surveiller attentivement : les graines de sésame brûlent rapidement.

Si vous utilisez des graines de sésame déjà très rôties du commerce, réduire le temps de cuisson et ajouter le panko presque immédiatement pour éviter l'amertume.

- Incorporer le panko, le sel et une mini pincée de sucre dans la casserole. Mélanger continuellement pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le panko soit doré et croustillant.
- Retirer du feu. Lorsque le mélange est encore chaud, ajouter une larme d'huile d'olive et une pincée de sucre.
- Mélanger pour bien enrober.

Refroidissement

- Transférer immédiatement dans un bol ou sur une assiette pour arrêter la cuisson.
- Laisser refroidir complètement avant utilisation.

Texture recherchée : Mélange croustillant, parfumé, légèrement sucré-salé, avec un arôme de noisette prononcé.

AUBERGINE CHINOISE STYLE UNAGI

Pour 3 à 4 rouleaux

Ingrédients

- 1 à 2 aubergines chinoises, peau conservée
- 1 à 2 c. à soupe huile d'olive
- Sel fin
- Glaçage style unagi

Préparation

- Couper l'aubergine en tranches en biais (¼ pouce / 6 mm), en conservant la peau.
- Saler légèrement des deux côtés. Laisser reposer 10 minutes. Éponger.
- Chauffer une poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter l'huile d'olive.
- Cuire les tranches 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies, avec une légère caramélisation en surface.
- Retirer du feu et laisser tiédir.
- Badigeonner les tranches refroidies avec le glaçage style unagi.
- Juste avant l'assemblage du maki, caraméliser le glaçage à l'aide d'une torche de cuisine jusqu'à ce qu'il devienne brillant et laqué.
- Utiliser immédiatement.

Variante sans torche

- Après avoir bien saisi l'aubergine, retirer du feu.
- Badigeonner les tranches avec le glaçage style unagi.
- Remettre la poêle à feu moyen-élevé et chauffer brièvement, en surveillant attentivement, jusqu'à ce que le glaçage commence à caraméliser légèrement en surface, devienne brillant et légèrement laqué.
- Retirer immédiatement du feu pour éviter que le sucre ne brûle.

ASSEMBLAGE

Préparer tous les éléments avant le montage : riz à sushi assaisonné et refroidi, tofu-mage, aubergine laquée flambée, carottes frites croustillantes, mélange sésame grillé-panko et oignon vert.

- Déposer une feuille complète de nori (côté mat vers le haut) sur une natte de bambou ou direct sur planche à découper.
- Avec les mains très légèrement huilées de gouttes d'huile de sésame (ou légèrement humidifiées si vous travaillez sans gants), étaler le riz sur les deux tiers inférieurs de la feuille.
- Parsemer le riz du mélange de sésame grillé et panko.
- Déposer une fine bande de riz sur le rebord du tiers supérieur laissé libre afin de créer une zone de fermeture.
- Retourner délicatement la feuille pour que la section sans riz soit maintenant en dessous et vers le bas.
- Au centre de la portion de riz, déposer une ligne de tofu-mage.
- Déchirer une portion du nid de carottes frites et la déposer au centre.
- Ajouter 6 tranches d'aubergine laquée flambée, légèrement superposées sur les carottes.
- Rouler à l'aide de la natte de bambou en maintenant une pression ferme et uniforme pour former un rouleau bien serré.
- Couper en 8-10 morceaux à l'aide d'un couteau bien affûté, nettoyé entre chaque coupe.
- Sur chaque morceau, déposer une petite pointe de mayonnaise épicée.
- Ajouter quelques fines rondelles d'oignon vert.
- Déposer 1 à 2 fils du nid de carottes frites sur le dessus pour la finition.
- Servir immédiatement.

BON APPÉTIT !