



AVOCATS GARNIS AUX CREVETTES

Portions: 4
Préparation: 15 minutes
Cuisson: aucune

Ingrédients

- 65 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de ketchup
- 1 ml (1/4 c. à thé) de tabasco
- 15 ml (1 c. à soupe) de cognac ou de brandy (facultatif)
- 28 petites crevettes (150 g [5 oz]), cuites
- 2 avocats
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais, haché (facultatif)
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un bol, incorporer la mayonnaise, le ketchup, le tabasco, très peu de sel et le cognac, si désiré. Ajouter les crevettes et mélanger le tout délicatement. Trancher les avocats en 2 sur la longueur et enlever le noyau. Retirer la peau en prenant soin de ne pas endommager les moitiés d'avocat et les déposer sur des assiettes individuelles. Pour une meilleure stabilité, enlever avec un couteau une calotte de quelques millimètres d'épaisseur du côté bombé des moitiés d'avocats. Déposer les crevettes assaisonnées sur les moitiés d'avocats. Poivrer. Garnir de persil, si désiré, et servir.



BROCHETTES DE POULET À LA CITRONNELLE

Portions: 4
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 10 minutes

Ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge séché
- 2 tiges de citronnelle
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce de poisson (Nam Pla)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 8 hauts de cuisse de poulet (500 g [1 lb]), désossés, sans la peau
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Broyer ou hacher finement l'ail, le piment et la citronnelle et les déposer dans une assiette creuse. Ajouter la sauce de poisson, l'eau, le sucre et le jus de lime. Placer les morceaux de poulet dans la marinade, couvrir et laisser reposer au frigo au moins 2 heures ou toute une nuit. Préchauffer le barbecue. Enfiler les morceaux de poulet sur des brochettes en bois et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient colorés, environ 10 minutes, en les tournant à quelques reprises. Saler et poivrer. À défaut d'avoir un barbecue, faire cuire les brochettes dans un poêlon sur la cuisinière.



GRANOLA MAISON

Portions: 36
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 35 minutes

Ingrédients

- 2 L (8 tasses) de flocons d'avoine
- 250 ml (1 tasse) de flocons de noix de coco non sucrés
- 450 ml (1 3/4 tasse) de noisettes, écalées, hachées grossièrement
- 65 ml (1/4 tasse) d'huile de canola
- 85 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Huiler légèrement une grande plaque à biscuits (environ 30 x 38 cm). Mélanger les ingrédients secs dans un grand bol. Verser l'huile et le sirop sur le mélange d'ingrédients secs et bien remuer le tout. Étaler sur la plaque. Faire cuire au centre du four jusqu'à ce que ce soit bien doré et croustillant, environ 30 à 40 minutes. Il faut prendre soin de brasser toutes les 10 minutes pour empêcher le mélange de brûler et assurer une dorure uniforme. Retirer du four, défaire à la fourchette toute agglutination et laisser tiédir. Le granola deviendra plus croquant en refroidissant. Laisser refroidir complètement avant de transférer dans un contenant hermétique ou un sac en plastique.



PÊCHES À LA PÂTE D'AMANDE

Portions: 4
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 5 minutes

Ingrédients

- 4 pêches ou nectarines (500 g [1 lb])
- 60 ml (4 c. à soupe) de pâte d'amande (massepain)
- 60 ml (4 c. à soupe) de ricotta
- 4 Amaretti (macarons secs aux amandes)

Préparation

Couper les pêches en 2 et retirer le noyau. Si celui-ci ne s'enlève pas facilement, utiliser un petit couteau bien aiguisé pour couper la chair autour du noyau. Déposer environ 10 ml (2 c. à thé) de pâte d'amande dans la cavité de chaque moitié de pêche. Mettre la ricotta par-dessus. Écraser les Amaretti et les émietter sur la ricotta. Déposer les moitiés de pêches sur un gril chaud ou dans le four, sous le gril. Faire cuire jusqu'à ce que les pêches soient bien chaudes et que le fromage commence à fondre, environ 5 minutes. Servir immédiatement.