



SALADE DE CHOU VERT VINAIGRÉE

Ingrédients pour 4 personnes

- 30 ml d'huile végétale
- 30 ml de vinaigre de cidre
- 2 c. à café de moutarde de Dijon
- 2 c. à café de sucre
- 2 c. à café de sirop d'érable
- 1/4 c. à café de graines de céleri moulues
- sel poivre noir du moulin
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 200 gr de chou vert râpé
- 1 carotte râpée
- 2 oignons verts hachés



Préparation

Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélangez l'huile, le vinaigre de cidre, la moutarde, le sucre, le sirop d'érable, les graines de céleri, le sel, le poivre et l'ail. Ajoutez le chou, la carotte et les oignons verts et mélangez pour bien enrober les ingrédients. (Vous pouvez préparer la salade de chou à l'avance et la mettre dans des contenants hermétiques. Elle se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.)

PAUPIETTES DE BOEUF LAURENTIENNES

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de steak de bœuf
- 2 c. à soupe de moutarde forte
- 1/2 d'oignon hachés
- 3 cornichons
- 1/2 c. à soupe d'huile
- 1/2 carottes émincées
- 1/2 oignons hachés
- 1 branche de céleri émincé
- 3 c. à soupe de farine
- 1/2 c. à soupe de concentré de tomate
- 25 cl de cidre sec
- 25 cl de fond brun clair
- 1 pincée de thym
- 1 gousse d'ail écrasée
- sel poivre
- 1 pincée de persil haché



Préparation

Faites revenir l'oignon haché. Aplatissez les steaks entre deux feuilles de papier sulfurisé. Tartinez la moutarde sur la viande, ajoutez l'oignon haché. Coupez les cornichons en petits cubes et placez-les sur la tranche de viande. Roulez les paupiettes et attachez-les avec de la ficelle ou avec un cure-dent. Faites colorer les paupiettes à l'huile chaude dans une casserole. Retirez-les et mettez dans la casserole la carottes, l'oignon et le céleri. Faites bien revenir ces légumes. Ajoutez la farine et le concentré de tomate, puis laissez cuire quelques minutes. Mouillez avec le cidre et le fond brun. Ajouter le thym et l'ail. Salez et poivrez.

POUTINE CLASSIQUE

Ingrédients pour 4 personnes

- 400gr de frites
- 50gr de beurre
- 50gr de farine
- 200 ml de bouillon de poulet
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à café de moutarde de Dijon
- 1/2 c. à café de paprika
- 1/4 c. à café de piment de Cayenne
- 1/2 c. à café de sauce Worcestershire
- 150 g de Cheddar en grains frais



Préparation

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et cuire, en remuant sans arrêt, pendant 1 minute. Versez les bouillons de poulet et de bœuf sans arrêter de remuer à l'aide d'un fouet. Incorporez la cassonade, le ketchup, la moutarde, le paprika, le piment de Cayenne et la sauce Worcestershire et portez à ébullition. Réduisez le feu et cuire, en remuant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Parsemez du fromage tout en remuant pour faire fondre le fromage et bien l'incorporer. Au moment de servir, nappez les frites d'un peu de sauce. Servez le reste de la sauce en saucière, si désiré.

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients

Pâte à gâteau

- 125 gr de beurre ramolli
- 250 gr de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à café de vanille liquide
- 300 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 300 ml de lait

Sauce crémeuse à l'érable

- 150 ml de sirop d'érable
- 300 gr de cassonade
- 25 cl de crème
- 80 gr de beurre



Préparation

Préparation de la pâte

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajoutez les œufs et la vanille et mélangez. Dans un autre bol, mélangez la farine et la levure. Ajoutez les ingrédients secs à la préparation au beurre, en alternant avec le lait et mélangez. Versez la pâte dans un moule beurré.

Préparation de la sauce

Dans une grande casserole, portez à ébullition le sirop, la cassonade, la crème et le beurre en remuant. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit. Versez délicatement la sauce bouillante sur la pâte. Cuisez au four préchauffé à 160°C pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré et qu'un couteau inséré au centre ressorte propre. Servez chaud ou à température ambiante.