SOUPE AUX POIS

PRÉPARATION
1 heure

CUISSON
3 heures

INGREDIENTS

- 2 tasses de pois jaunes entiers (rincés)
- 6 tasses d'eau bouillante (pour le trempage)
- 7 tasses d'eau bouillante (pour la cuisson)
- 1 boîte de bouillon de poulet condensé
- 1 os de jambon
- 2 grosses carottes, coupées en petits dés
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 1 oignon jaune, coupé en petits dés
- 2 grosses feuilles de laurier
- 2 à 3 c. à thé de sarriette en feuilles
- 1 grosse c. à soupe d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- ½ c. à thé de poivre
- Sel, au goût

PRÉPARATION

- Faire bouillir 6 tasses d'eau.
- Ajouter les pois et faire bouillir pendant 2 minutes.
- Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 1 heure.
- Égoutter les pois.
- Dans une grande casserole, faire bouillir 7 tasses d'eau.
- Ajouter le bouillon de poulet, l'os de jambon, les légumes et toutes les épices.
- Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter entre 1 h 30 et 2 h, sans retirer le couvercle, jusqu'à ce que les pois soient tendres.
- Retirer l'os de jambon avant de servir.

GRACIEUSETÉ DE CAROLINE-JOSÉE BEAULIEU

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
2h30

TAGINE DE BOEUF AU PRUNEAU CARAMÉLISÉE

RECETTE MAROCAINE

INGREDIENTS

- 2 Kg de viande de boeuf
- 6 oignons
- 250 g de pruneaux dénoyautés
- 1 c. à soupe de curcuma
- 1 c. à café de cumin
- ½ c. à café de poivre
- 1 c. à soupe de sucre
- ½ c. à soupe de cannelle
- ½ c. à soupe de paprika
- 3 c. à café d'huile d'olive
- 1 Pincée de sel

PRÉPARATION

- Dans un bol, mélanger toutes les épices avec l'huile, le sel et le sucre.
- Enduire la viande de cette préparation, et laisser mariner pendant au moins 30 minutes.
- Pendant ce temps, éplucher les oignons, les couper en deux, puis les émincer en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Disposer les oignons au fond d'une cocotte, ajouter les pruneaux par-dessus, puis déposer la viande. Verser un peu d'eau jusqu'à couvrir légèrement les ingrédients.
- Porter à ébullition à feu vif, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant au moins 2h30.
- Quinze minutes avant la fin de la cuisson, ajuster l'assaisonnement avec un peu de sel, de poivre, et un peu de sucre, selon votre goût.

Ce plat se déguste avec du bon pain.

GRACIEUSETÉ D'HAMZA ADHADOUCH

PRÉPARATION
1 heure

CUISSON
1 heure

RIZ AU POISSON

RECETTE SÉNÉGALAISE

INGREDIENTS

- 2 kg de riz parfume
- 1 litres d'huiles
- 500 g ognions
- 500 g carrottes
- 500 g manioc
- 500 g choux
- 500 g aubergines
- 500 g navet
- 500 g citrouilles
- 1 paquet de cube magie
- 1 bouteille de sel
- 1 bouteille de poivre
- 1 bouteille de piment
- 1 paquet d'ailes
- 500 g Oignons couleurs jaunes vert et rouges
- 100 g Escargot dit yet
- -00 g Poisson fume dit guedj
- 1 kg de poissons blanc
- 200 kg hibiscus blanc et Laurier
- -200 kg Gombo et Tamarin

GRACIEUSETÉ DE CHEIKH MBACKE NDOYE

PRÉPARATION

- Une fois tous les ingrédients réunis, assurez-vous d'avoir une casserole assez grande — c'est un plat généreux, parfait pour une famille nombreuse !
- Préparez la farce du poisson, appelée rof, en mixant tous les ingrédients indiqués. Faites de profondes incisions dans la chair du poisson, préalablement nettoyé et coupé en larges tronçons, puis insérez la farce dans ces incisions.
- Dans la casserole, faites chauffer de l'huile. Ajoutez le yet, puis les morceaux de poisson, et faites-les bien revenir des deux côtés. Une fois dorés, retirez le yet et réservez-le.
- Faites revenir les oignons dans l'huile restante.
- Ajoutez le concentré de tomate et remuez énergiquement (attention, ça peut attacher au fond). Ensuite, versez de l'eau jusqu'aux trois quarts de la casserole.
- Ajoutez le guedj, l'ail, le laurier, le sel, le poivre, le jumbo, et tous les autres assaisonnements. Ajoutez aussi le piment et ajustez la quantité d'eau si nécessaire.
- Portez le tout à ébullition, puis ajoutez les légumes ainsi que le petit piment restant. Remettez le poisson pour terminer sa cuisson dans le bouillon.
- Surveillez attentivement la cuisson des légumes et du poisson. Retirez-les au fur et à mesure qu'ils sont cuits et réservez-les.
- Pendant ce temps, lavez le riz à grande eau pour retirer l'amidon, puis faites-le blanchir rapidement.
- Une fois tous les ingrédients cuits et retirés du bouillon, plongez le riz dans ce dernier.
- Laissez cuire le riz environ 30 minutes, selon sa qualité. Remuez délicatement pour éviter de l'écraser.
- Une fois le riz bien cuit, couvrez et laissez-le à feu doux en le retournant de temps en temps, toujours sans le casser.
- Pour le service, disposez le riz dans un grand plat. Placez le poisson au centre, puis entourez-le avec les légumes et autres ingrédients.

PRÉPARATION
1 heure

CUISSON
8H00

TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN

INGREDIENTS

- 2 lb de porc coupé en petits cubes
- 2 lb de bœuf dans la ronde, coupé en petits cubes
- 4 demi-poitrines de poulet désossées, sans peau, coupées en petits cubes
- 5 lb de pommes de terre, pelées et coupées en petits cubes
- 2 grandes abaisses de pâte à tarte
- 2 enveloppes de soupe à l'oignon
- 2 tasses de bouillon de poulet
- Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

- Couper toutes les viandes en petits cubes.
- Faire mariner les viandes avec les deux enveloppes de soupe à l'oignon pendant 24 heures au réfrigérateur.
- Couper les pommes de terre en petits cubes.
- Tapisser le fond d'une grande cocotte avec une abaisse de pâte à tarte.
- Alterner des couches de pommes de terre et de viande jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Verser le bouillon de poulet sur le dessus.
- Recouvrir avec la deuxième abaisse de pâte.
- Faire un trou au centre de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Cuire au four à 375°F (190°C) pendant 1 heure.
- Réduire la température à 300°F (150°C), couvrir de papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 8 heures.
- Vérifier la cuisson toutes les 2 heures et ajouter un peu de bouillon au besoin pour éviter que la tourtière ne sèche.

GRACIEUSETÉ DE LINDA NÉRON

PRÉPARATION
24 heures

CUISSON
3 heures

BIRRIA AU BOEUF

INGREDIENTS

Pour la viande :

- 1,5 kg de bœuf (épaule)
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- 2 feuilles de laurier

Pour la marinade :

- 5 piments guajillo
- 3 piments pasilla
- 2 piments ancho
- 60 ml de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de cumin
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 125 ml de thym (probablement séché — à valider)
- 4 gousses d'ail
- ½ oignon
- 5 clous de girofle
- 5 grains de poivre entiers
- 1 bâton de cannelle
- 125 ml de gingembre moulu
- 250 ml d'eau de trempage des piments

PRÉPARATION

Préparer les piments

- Nettoyer les piments.
- Les faire bouillir dans de l'eau chaude pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis.
- Mixer les piments avec l'oignon, l'ail, les épices, le vinaigre et 250 ml d'eau de cuisson jusqu'à obtention d'une marinade épaisse.
- Filtrer la marinade pour une consistance plus lisse.

Mariner la viande

- Couper la viande en morceaux de taille moyenne. Saler et poivrer selon votre goût.
- Mélanger la viande avec la marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, idéalement toute une nuit.

Cuisson

- Dans une grande casserole, déposer la viande et toute la marinade.
- Ajouter un peu d'eau ou du bouillon pour couvrir légèrement la viande.
- Incorporer les feuilles de laurier.
- Cuire à feu doux pendant 2 h 30 à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

GRACIEUSETÉ D'ANA

PRÉPARATION
1 heure

CUISSON
8H00

FÈVES AU LARD

RECETTE QUÉBÉCOISE

INGREDIENTS

- 2 tasses de fèves blanches sèches
- ½ tasse de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de mélasse
- 2 tasses de bouillon de poulet
- sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

- Faire tremper les fèves dans l'eau froide pendant 12 heures ou toute une nuit.
- Égoutter et rincer les fèves.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, ajouter les fèves et faire cuire à feu moyen pendant 1 heure.
- Égoutter à nouveau, puis déposer les fèves dans une mijoteuse ou une jarre en terre cuite.
- Ajouter le sirop d'érable, la mélasse, le bouillon de poulet, le sel et le poivre.
- Couvrir et cuire de 6 à 8 heures à faible intensité.

GRACIEUSETÉ DE GINETTE PAQUETTE

POUDING CHÔMEUR

PRÉPARATION
30 minutes

CUISSON
35 minutes

INGREDIENTS

Sauce

- 1 ¼ tasse de crème 35%
- 1 tasse de sirop d'érable
- ¼ tasse cassonade

Gâteau

- ¾ tasse de farine
- 1c. à thé de poudre à pâte
- ⅛ c. à thé de sel
- 6 c. à soupe de sucre
- ¼ tasse d'huile de canola
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 1 oeuf
- 6 c. à soupe de lait

DIRECTIONS

Sauce

- Mélanger tous les ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition.
- Retirer du feu.

Gâteau

- Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol.
- Ajouter les ingrédients liquides au mélange sec.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

- Mettre la sauce dans le fond d'un moule de 8 x 8.
- Aouter délicatement le mélange de pâte sur la sauce.
- Cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 325 degrés 400°F.

GRACIEUSETÉ D'OCTAVIA PICARD