



Recette de gaspacho

Ingrédients :

5 tomates	50ml de vinaigre balsamique
1 petit concombre	100ml d'huile d'olive
1 poivron rouge	1cs sel
½ oignon rouge	1cs poivre
1 gousse d'ail confit	1cs paprika
1cs tabasco	1cs huile de livèche

Méthode :

Couper les légumes en morceaux et assaisonner avec le reste des ingrédients. Ensuite mettre le tout dans un contenant et faire reposer 12 heures au frigo. Le lendemain passer la préparation au mélangeur et déguster!

Exemple de recette de sauce gribiche (dans la salade au canard)

Ingrédients

Ingrédients principaux

- 2 oeufs durs
 - 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
 - ½ t. (125 ml) d'huile d'olive
 - 3 petits cornichons français, hachés finement
 - 1 c. à soupe (15 ml) de câpres hachés
 - 2 c. à soupe (30 ml) de persil haché
 - Sel et poivre
-

Préparation

Étapes principales

1. Couper les oeufs durs en deux et séparer les jaunes des blancs.
2. Concasser les jaunes et les déposer dans un cul de poule, hacher les blancs et réserver.
3. Ajouter la moutarde aux jaunes d'oeufs et, à l'aide d'un fouet, battre en versant l'huile en filet, jusqu'à l'obtention d'une émulsion.
4. Ajouter les blancs d'oeufs, les cornichons, les câpres et le persil, saler et poivrer et bien battre.

Biscuits au miel

Ingrédients

Portions: 24

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse de miel
- 1 gros œuf
- 2 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue

Étapes de préparation

Préparation : 15min › Cuisson : 11min › Prêt en : 26min

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C). Tapisser des tôles de feuilles de cuisson en silicone ou de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la cassonade, le sel, 1/2 c. à thé de cannelle et le bicarbonate de soude. En battant aux batteurs électriques, incorporer le beurre, le miel et l'œuf. La pâte devrait être homogène mais collante. Façonner en 20-24 boules.
3. Dans un petit bol, mélanger 2 c. à soupe de sucre et 1/2 c. à thé de cannelle. Rouler les boules de pâte dans ce mélange et les déposer sur les tôles.
4. Cuire au four jusqu'à ce que les bords des biscuits soient dorés, environ 11 minutes.