

HO,
HO,
HO!

fadoq

Région
des Laurentides



**Recettes du temps
des fêtes**



Ce livret de recettes festives et aux saveurs d'ici vous est offert par la **FADOQ - Région des Laurentides**.

Pour partager des recettes qui font chaud au cœur et qui permettent à tous d'ajouter un peu de douceur à la maison.

**Bon temps des fêtes
de nous à vous !**

Cocktail et Boisson

- 04 Punch des fêtes
- 05 Vin chaud festif
- 06 Cidre de pommes
- 07 Fruité Burlesque
- 08 Thé noir à la cannelle

Punch des fêtes

Préparation 5 min

Portion 4

Ingrédients

1 oz (65 ml) de Brandy

1 oz (65 ml) de Grand Marnier

2 tasses (500 ml) de jus d'ananas

2 cuillères à thé (30 ml) de sirop de canneberges ou sirop de fruits

1 bouteille de Prosecco ou d'un autre mousseux au choix

Fruits ou herbes pour garnir

(ananas, canneberges, clémentines, romarin, thym, etc.)

Préparation

1. Dans un contenant ou un pichet, mélanger le Grand Marnier, le Brandy, le jus d'ananas et le sirop.
2. Ajouter les fruits ou les herbes, déposer des glaçons et garnir.
3. Servir dans des verres en ajoutant le Prosecco (ou mousseux), selon votre préférence.



Vin chaud festif

Préparation 15 min

Portion 6

Ingrédients

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 orange en rondelle
- 1/2 citron en rondelle
- 1/2 lime en rondelle
- 2 bâtons de cannelle
- 2 anis étoilés
- 2 cuillères de sucre de votre choix

Préparation

1. Dans une casserole mettre le vin, la cannelle, l'anis étoilé, le sucre et les agrumes d'orange. Mettre le tout à feu doux-moyen (ne pas bouillir) pendant 15-20 min, jusqu'à ce que les arômes sont bien infusées.
2. Déposer un bâton de cannelle dans chaque verre, ajouter un morceau d'orange et verser le vin bien chaud; servir aussitôt.

Pour un accord avec les épices on vous suggère un vin rouge syrah, tempranillo ou grenache.



Cidre de pommes

Préparation 1 heure

Portion 3 - 4

Ingrédients

1/2 litre de jus de pomme à l'ancienne

2 anis étoilés

4 bâtons de cannelle

2 clous de girofle

1 noix de cardamome

1 morceau de gingembre (environ 2 cm)

Alcool de votre choix

Préparation

1. Dans une casserole, déposer tous les ingrédients et mettre le tout à feu doux-moyen (ne pas bouillir) pendant 45-50 min, jusqu'à ce que les arômes soient bien infusés. Toutes les épices peuvent être ajustées selon vos goûts.
2. Verser le cidre bien chaud dans un verre, vous pouvez ajouter 1 once (30 ml) de l'alcool de votre choix. Garnir le verre et servir.



Fruité Burlesque

Préparation 5 min

Portion 2

Ingrédients

2 cuillères à thé de jus de lime

2 cuillères à thé de miel ou sirop simple

4 cuillères à thé de purée de fruits

4-6 feuilles de menthe

1 bouteille de bière de gingembre

ou bière d'épinette

Glaçons

Préparation

1. Combiner tous les ingrédients, sauf la bière de gingembre ou la bière d'épinette. Bien mélanger dans un *shaker* avec des glaçons.
2. Filtrer à la passoire et verser sur des glaçons frais, ajouter la bière de gingembre ou d'épinette et garnir de feuilles de menthe.



Thé noir à la cannelle

Préparation 10 min

Portion 2

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de d'eau

1 tasse (250 ml) de lait

2 bâtons cannelle

1 cuillère à thé de cannelle en poudre

2 cuillères à thé de sucre de votre choix

2 poches de thé noir (English breakfast ou Darjeling)

Préparation

1. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec les bâtons de cannelle, retirer du feu et déposer les poches de thés pour infuser, environ 2-3 minutes.
2. Durant ce temps, dans une autre casserole, mettre le lait et le sucre et porter à ébullition en émulsifiant sans arrêt avec un fouet.
3. Verser le thé dans une tasse et ajouter le lait, saupoudrer de poudre de cannelle et servir aussitôt.



Salé

- 11 Ragoût de Boulettes
- 12 Rillette de truite
- 13 Potage aux patates douces et aux poivrons

Ragoût de boulettes

Préparation 20 minute

Portion 3 - 4

Temps de cuisson 1 heure

Ingrédients

1 tasse (250g) de bœuf haché

3-4 pommes de terre

3 tasses de bouillon de bœuf

2 cuillères à table (30ml) de beurre

1/4 tasse de farine

1 cuillère à thé (5 ml) de moutarde sèche

1/2 c. à thé (2 ml) de clou de girofle moulu

1/2 c. à thé (2 ml) de muscade moulu

1/4 de tasse de chapelure

1 œuf

Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le boeuf, l'oeuf, la chapelure, sel et poivre. Former les boulettes et réserver.
2. Dans un chaudron à feu moyen, mettre le beurre et la farine en brassant pendant 1 min et ajouter le bouillon.
3. Ajouter les boulettes, les épices et laisser mijoter 45 min à feu doux-moyen.
4. Dans un chaudron, bouillir les pommes de terre à feu moyen et les écraser pour faire une purée.
5. Lorsque la sauce de ragoût de boulette semble assez épaisse, saler et poivrer à votre goût. Servir.

Rillette de truite

Préparation 10 min

Portion 2 - 4

Temps de cuisson 7 min

Ingrédients

1/4 tasse de fromage à la crème ou yaourt nature ou crème sûre

1/4 c. à thé (2ml) de paprika

2 c. à thé (10 ml) de citron

200 g truite sans peau

Câpres, aneth et ciboulette

Sel et poivre

Préparation

1. Dans une poêle à feu moyen, mettre la truite et cuire les deux côtés jusqu'à ce que la chair soit complètement cuite, environ 7 min. Laisser refroidir complètement.
2. Dans un bol, défaire le poisson avec une fourchette et mettre le reste des ingrédients. Ajuster les épices à votre goût.
3. Garnir avec des herbes. Servir le tout avec des croustilles ou du pain, cela s'ajoute très bien dans un plateau de fromages.



Potage aux patates douces et aux poivrons

Préparation 12 min

Temps de cuisson 30 min

Portion 3 – 4

Ingrédients

1 patate douce moyenne
en cubes

1 pomme de terre blanche
moyenne en cubes

1 poivron rouge grillé

1 gousse d'ail

2 tasses de bouillon de
légumes ou de poulet

1/4 tasse de lait ou crème

1/2 oignon en cubes

1/2 c. à thé (2 ml) de
paprika

Sel et poivre



Préparation

1. Dans une grande casserole, déposer la totalité des ingrédients, mais réserver 2-3 lamelles de poivron rouge pour garnir. Mijoter 15 minutes.
2. Réduire le tout en purée avec un mélangeur électrique.
3. Mettre le lait ou la crème et saupoudrer le sel et poivre à votre goût.
4. Garnir chaque portion de poivrons marinés, servir aussitôt.

Sucré

- 15 Noix aux épices
- 16 Sablé classique
- 17 Mousse à l'érable



Noix aux épices

Préparation 7 min

Portion 4

Temps de cuisson 45 min

Ingrédients

2 tasses (250g) de noix variées,
non salées

1 blanc d'œuf

1/4 tasse (60ml) de sirop
d'érable

1 cuillère à thé d'épices
(cannelle, gingembre,
muscade, cardamome)

Préparation

1. Mettre le four à 150 °C (300 °F).
2. Fouetter le blanc d'œuf pour le faire mousser, ensuite ajouter le sirop.
3. Saupoudrer les épices et les noix et bien mélanger.
4. Étendre le tout sur une plaque recouverte de papier parchemin.
5. Mettre le tout au four pendant 35-45 min. et laisser refroidir sur le comptoir.

Pour les noix, nous suggérons : amande, pacane, Grenoble, noisette, cajou et macadam), mais allez-y avec vos choix, même chose pour les épices allez-y selon vos goûts !

Sablé Classique

Préparation 10 min

Portion 10

Temps de cuisson 20 min

Ingrédients

1/2 tasse (65g) de farine

25 g de beurre mou

1/4 tasses (60ml) sucre à glacer

1/2 tasse (65g) de fécule de maïs

1 cuillère à soupe d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 165°C (325 °F).
2. Tamiser dans un bol, la farine, le sucre et la fécule de maïs. Ajouter le beurre, puis l'eau et mélanger.
3. Faire les formes que vous voulez, environ de la grosseur d'une pièce de 2 dollars et déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.
4. Cuire pendant 20 min et laisser refroidir.



Mousse à l'érable

Préparation 20 min

Portion 4

Ingrédients

1/4 de tasse (60 ml) de lait

1 tasse (250ml) de crème
35%

1/2 de tasse (125ml) de sirop
d'érable

1 sachet (7g) de gélatine

1/4 cuillère à thé d'essence
de vanille

2 pincées de sel

1 pincée de bicarbonate de
soude

Préparation

1. Dans une petite casserole, ajouter le lait et la gélatine, à feu doux jusqu'à dissolution. Ajouter le sirop d'érable en remuant.
2. Laisser reposer au réfrigérateur 15 min. Entre-temps, fouetter la crème jusqu'à obtention de pics durs et ajouter la vanille.
3. Combiner le tout, incorporer délicatement le mélange de sirop d'érable dans la crème, 1/4 à la fois, en prenant soin de ne pas trop brasser .
4. Déposer dans des verres et réfrigérer jusqu'à consistance ferme.



**Que ce temps
des fêtes soit
habité par
l'amour,
l'amitié et
un bonheur
partagé, tout en
douceur.**

**Meilleurs
VOEUX**

fadoq

Région
des Laurentides