

Émission 1 – Les plats réconfortants



Jambon au chou et à la bière

Ingrédients

4-5 livres de jambon avec os

Eau froide

1 chou vert

330 ml de bière blonde

Préparation

- Enlever la peau foncée qui recouvre le jambon
- Déposer le jambon dans un chaudron haut, l'immerger d'eau froide et couvrir
- Cuire au four à 375 f durant environ 4 heures
- Une fois cette étape faite, couper un chou vert en gros quartiers
- Déposer le chou dans un autre chaudron et poivrer
- Sortir le jambon de son bouillon le et déposer sur le chou
- Verser la bouteille de bière sur le tout
- Ajouter 4 à 5 tasses de bouillon de cuisson du jambon
- Couvrir le tout
- Remettre au four à 375 f pendant un autre 2 heures environ ou jusqu'à ce le jambon et le chou se détachent à la fourchette.

Bon appétit !

Émission 1 – Les plats réconfortants



Grands-pères au poulet

Ingrédients sauce au poulet

3 tasses de poulet cuit coupé en cubes
1 tasse de carottes coupées en cubes
1 tasse de céleri coupé en cubes
¼ tasse de beurre
1 tasse de pois verts frais ou congelés
4 tasses de sauce béchamel no. 2 (ou 4 x 284 ml de crème de poulet)
4 tasses de bouillon de poulet

Ingrédients pâte à grands -pères

2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de farine tout usage
3 c. à table de margarine
1 c. à thé de graines de céleri
une pincée de sel
¾ de tasse de lait

Préparation de la sauce

- Dans une casserole, fondre le beurre et y ajouter les légumes
- Cuire jusqu'à tendreté et les laisser refroidir
- Ajouter la sauce (ou la crème de poulet), le bouillon, le poulet & les pois verts
- Porter à ébullition

Préparation de la pâte à la dernière minute

- Dans un bol, mélanger les ingrédients secs, ajouter la margarine et sabler la préparation
- Ajouter le lait et mélanger
- Déposer la pâte sur la sauce au poulet par cuillère et couvrir
- Laisser cuire à feu doux moyen environ 20 -25 minutes
- Ne pas ouvrir le couvercle durant la cuisson
- Servir

Bon appétit !

Émission 1 – Les plats réconfortants



Pot au feu de veau à la poire et à la bière

Ingrédients

3 livres de cubes de veau
3 c. à soupe d'huile
2 gros oignons coupés en dés
1/4 tasse de beurre
1/2 tasse de cassonade
2x (2x 330 ml) de bière blonde
1/3 tasse de Veloutine (épaississant)
Sel & poivre
3 poires pelées en coupées en gros cubes

Préparation

- Dans une casserole à fond épais, faites revenir les cubes de veau dans l'huile
- Retirer les cubes et les mettre de côté
- Ajouter dans la casserole, le beurre et fondre
- Verser les oignons et la cassonade
- Cuire jusqu'à caramélisation (quelques minutes)
- Ajouter les bières et brasser
- Ajouter la Veloutine et mélanger
- Ajouter les cubes de veau et couvrir
- Cuire au four à 350 f environ 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que les doigts d'une fourchette détachent la viande facilement
- Retirer du four et ajouter la poire
- Couvrir, remettre au four et cuire à nouveau 30 min ou jusqu'à ce que les poires soient cuites

Bon appétit !