

Émission 6 – La fiesta mexicaine!



Tarte aux tomates vertes

Ingrédients

Pâte

- 2 tasses de farine de maïs jaune granulé (fine)
- 1 ½ cuil. à thé de poudre à pâte
- 6 cuil. à table de beurre fondu
- 2 œufs
- Une pincée de poivre de cayenne

Garniture

- 29 onces de tomates vertes en conserve égouttées et asséchées sur du papier absorbant
- 320 grammes de fromage Tex Mex
- ½ tasse d'oignon vert
- 1 cuil. à soupe de piment fort coupé en petit dés
- 2/3 tasse d'olives noires en tranche

Préparation de la pâte :

- Mettre tous les ingrédients secs dans un bol
- Ajouter les œufs légèrement battus
- Ajouter le beurre fondu et mélanger
- Étendre la pâte à la main dans une assiette à tarte

Préparation de la garniture

- Trancher les tomates et les assécher à l'aide de papier absorbant (s'il y a un surplus de jus)
- Placer les petits morceaux de piments forts sur la pâte
- Étendre le fromage dessus
- Répartir les tranches de tomates sur le fromage
- Garnir le dessus de l'oignon vert & des olives
- Cuire à 350 f (à Bake, non à convection) durant environ 25-30 min

Bon appétit !

Émission 6 – La fiesta mexicaine!

Poulet et légumes grillés à la mexicaine



EXPRESSÉMENT
CUISINE

Ingrédients

12 cuisses de poulet
1 sachet de poudre pour taco épicée
1 sachet de poudre pour fajitas
3 poivrons coupés en lanières larges
4 courgettes en très gros cubes
4 tasses de chou-fleur en gros bouquets
2 oignons jaunes en gros quartiers
1 tasse d'huile d'olive

Préparation

- Mettre tous les ingrédients dans un grand bol
- Saupoudrer des deux sachets
- Répartir d'huile d'olives
- Mélanger le tout
- Verser sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin
- Cuire au four à 375 f (à convection) pendant environ 45 – 55 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit
- Vous pouvez brasser légèrement le tout en cours de cuisson
- Servir avec de la salsa

Bon appétit !

Émission 6 – La fiesta mexicaine!



Mousse à l'avocat

Ingrédients

2 tasses de cubes d'avocat

¼ tasse de jus de lime

2 tasses de crème à fouetter 35%

400 ml de lait de coco

1 pouding instant aux pistaches

Petits fruits pour garnir

Préparation

- Dans un robot culinaire, déposer l'avocat, le jus de lime, le lait de coco
- Mélanger
- Fouetter la crème
- Dans un bol mélanger la préparation d'avocat, la crème fouettée et le sachet de pouding
- Mettre au frigo au moins 1 heure
- Servir et garnir de petits fruits ou de brisures de biscuit au chocolat

Bon appétit !

Émission 6 – La fiesta mexicaine!



Feuilleté de jambon du verger

Ingrédients

12 tranches de jambon
8 asperges coupées en 2 sur le travers
2 pommes coupées en juliennes (Jaune Délicieuse ou Cortland par exemple)
4 c. à soupe de gelée de pomme
4 tranches de fromage Suisse
1 feuille de pâte au beurre (pâte feuilletée dégelée au frigo)
1 œuf
Graines de pavot (ou graines de sésame)

Préparation

- Étendre en 4 piles de 3 tranches de jambon
- Déposer une tranche de fromage sur chaque
- Répartir les asperges et les juliennes de pomme
- Rouler le tout sur lui-même pour en faire 4 roulés de jambon farcis
- Couper la feuille de pâte au beurre en 4 carrés y déposer 1 c à soupe de gelée de pomme sur chaque carré
- Mettre un roulé de jambon sur chacun des carrés
- Refermer le tout en étirant la pâte si nécessaire
- Déposer chaque chausson sur une plaque de cuisson avec parchemin
- Dorer avec l'œuf, décorer de graine de pavot
- Cuire au four à 350 f durant environ 35 - 45 min ou jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

Bon appétit !