

Émission 11 – Cuisine d'automne !



Têtes de champignons farcies

Ingrédients

30 gros champignons sans queue et épluchés
6 tasses de champignons coupés en dés
1 tasse de sauce béchamel no 2 (ou de crème de champignons non diluée)
1 tasse de fromage râpé (cheddar Xfort, suisse, mozzarella)
2 c à table de beurre
Sel & poivre

Préparation

- Fondre le beurre dans un poêlon
- Ajouter les champignons en dés, cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide
- Saler & poivrer
- Refroidir
- Mélanger ensemble les champignons cuits, la béchamel, le fromage
- Farcir les têtes de champignons en les déposant sur une plaque allant au four
- Cuire à 375 pendant 15-20 minutes ou si vous préférez, vous pouvez les passer sous le grill

Bon appétit !

Émission 11 – Cuisine d'automne !



Tarte automnale au poulet

Ingrédients

3 tasses de pâte à tarte
Farine (pour rouler la pâte)
2 tasses de poulet cuit coupé en dés
1 tasse de cheddar Xfort coupé en dés
2 pommes épluchées coupées en dés
1 crème de poulet
1 oignon vert émincé
Une pincée de thym (facultatif)
Sel et poivre
1 oeuf

Préparation

- Abaisser la pâte avec la farine, de façon à faire un très grand cercle qui débordera l'assiette à tarte de quelques pouces
- Mélanger ensemble tous les autres ingrédients
- Verser sur la pâte qui est déjà déposée dans l'assiette à tarte et répartir
- Ramener les rebords de la pâte vers le centre
- Dorer à l'œuf
- Cuire au four 350-375 environ 45-50 min

Bon appétit !

Émission 11 – Cuisine d'automne !



Gâteau aux courgettes, glaçage au fromage et compote de canneberges

Ingrédients gâteau

1 tasse de sucre
2 tasses de courgettes râpées
½ tasse d'huile
1 tasse de raisins secs
1 x 12 onces d'ananas en petits morceaux avec le jus
1 c à thé vanille
2 ½ tasses de farine
1 c à thé de poudre à pâte
1 c à thé de soda à pâte
1 c à thé de cannelle
Une pincée de sel

Ingrédients glaçage

1 x 250 g de fromage à la crème
3 tasses de sucre en poudre
1-ou 2 c à soupe de jus d'orange

Compote de canneberges à l'orange

2 sacs de 340g chacun de canneberges
1 x 960 ml de jus d'orange
1 tasse de sucre blanc

Préparation compote de canneberge

- Dans une casserole, déposer les canneberges et le jus
- Porter à ébullition
- Réduire la chaleur à un bas niveau
- Laisser cuire jusqu'à épaississement et fermer la chaleur
- Ajouter le sucre, brasser et réserver

Émission 11 – Cuisine d'automne !



EXPRESSÉMENT
CUISINE

Gâteau aux courgettes, glaçage au fromage et compote de canneberges (suite)

Préparation du gâteau

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs
- Dans un autre bol, mélanger ensemble le reste des ingrédients
- Vaporiser d'enduit végétal un moule de 9 x 16 po
- Amalgamer les deux préparations ensemble et verser dans le moule
- Cuire à 375 F° pendant 25-30 minutes
- Laisser refroidir, ne pas démouler

Préparation glaçage

- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Glacer le dessus du gâteau refroidi
- Garnir le gâteau glacé de la compote de canneberges

Bon appétit !