

Émission 3

On reçoit pour le brunch du dimanche!



Pain au pesto et fromage

Ingrédients

1 pain de campagne
218 ml de pesto de basilic
450 grammes de cheddar fort
1 tasse de parmesan

Préparation

- Découper le pain en tranches de 1 pouce d'épaisseur en commençant par le dessus jusqu'au 2/3 de sa base – il ne faut pas se rendre jusqu'au fond du pain
- Découper aussi perpendiculairement le pain de la même façon, le pain ne doit pas s'être détaché de sa base
- À l'aide d'un pinceau, répartir le pesto entre les carreaux de pain
- Ajouter le fromage cheddar de la même façon
- Finir par le parmesan
- Habiller le pain ainsi garni dans du papier d'aluminium
- Déposer au four à 350 F durant 30-40 min ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu

Bon appétit !

Émission 3

On reçoit pour le brunch du dimanche!



Tarte aux pommes de terre et poireaux

Ingrédients

1 abaisse de tarte de 9 ou 10 po
500 grammes de bacon
3 tasses de patates grelots cuites tranchées
1 tasse de poireaux en cube
2 cuil. à table de beurre
6 œufs
¾ tasse de lait
1 tasse de fromage suisse râpé
½ tasse de cheddar fort râpé
Sel & poivre

Préparation

- Dans un poêlon, fondre le beurre, cuire les poireaux et réserver
- Sur une assiette recouverte de pellicule plastique, former un quadrillé/tressage avec les tranches de bacon et réserver
- Mélanger les deux fromages
- Dans le fond de l'abaisse, mettre la ½ quantité des tranches de pommes de terre, ajouter la ½ quantité des poireaux cuits et la ½ quantité du mélange de fromage
- Recommencer l'opération
- Renverser l'assiette de bacon sur le dessus et retirer la pellicule plastique
- Battre ensemble les œufs, le lait et le sel & poivre
- Verser sur le dessus
- Asseoir la tarte ainsi garnie sur une plaque à biscuit au cas où la préparation déborderait durant sa cuisson
- Cuire à 350 F durant environ 40-50 min

Bon appétit !

Émission 3

On reçoit pour le brunch du dimanche!



Salade de céleri, concombre et oignon rouge

Ingrédients

2t de céleri tranché épais
4 tasses de concombre épiné en ½ tranche épaisse
1 oignon rouge en ¼ de tranche

Vinaigrette

½ tasse d'huile
1/3 tasse de vinaigre
1 c à table de moutarde de Dijon
Sel & poivre

Préparation

- Mélanger tous les légumes ensemble
- Préparer la vinaigrette en versant dans un pot hermétique tous les ingrédients
- Mélanger les légumes et la vinaigrette
- Laisser mariner au moins 1 heure au réfrigérateur

Bon appétit !