

Émission 9 De l'Italie dans l'assiette!



Fusillis aux légumes dorés et ses bouchées de veau à l'italienne

Ingrédients

300 gr de fusillis
250 gr de veau
1 oignon
2 carottes
2 branches de céleri
2 courgettes
300 grammes de tomates-cerise
796 ml de tomate en dé
1 cuillère à soupe de sucre
Huile d'olive
1 c à table de chaque herbe : origan séché et basilic séché
Sel & poivre
Persil frais et/ou feuille de céleri pour la garniture

Préparation

- Cuire les pâtes al dente
- Couper le céleri et les carottes en cubes de ½ po, les courgettes en ½ tranches épaisses et l'oignon en lamelles.
- Cuire dans un poêlon avec un peu d'huile les carottes et le céleri jusqu'à mi-cuisson.
- Sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin, déposer le mélange de céleri et de carottes, ajouter les courgettes, l'oignon et les tomates-cerises, mélanger le tout, saler et poivrer. Cuire au four à 450 F durant 20-25 minutes.
- Pendant ce temps, verser les tomates en conserve avec le sucre dans un poêlon et réduire presque jusqu'à sec.
- Dans une assiette, mélanger les herbes, le sel et le poivre
- Façonner des boulettes avec le veau haché et les rouler dans le mélange d'herbes et cuire dans un poêlon avec un peu d'huile.
- Une fois toutes ces étapes réalisées, mélanger les pâtes, les tomates réduites, les légumes grillés et les boulettes, bien réchauffer, rectifier l'assaisonnement et retirer du feu.
- Laisser reposer en couvrant la préparation quelques minutes pour que les saveurs se marient bien. Servir et garnir de persil et/ou de feuilles de céleri

Émission 9 De l'Italie dans l'assiette!



Génoise aux amandes, citron et chocolat

Ingrédients

5 jaunes d'œufs
Zeste de 1 citron
½ tasse de sucre
4 cuillérées à table d'eau
1 tasse de poudre d'amandes
3 blancs d'œufs
1 cuillérée à table de sucre
½ tasse de farine
½ cuillérée à thé de poudre à pâte
½ cuillérée à thé de sel

Garniture

2 tasses de crème 35%
½ paquet de pouding instant au chocolat
1 tasse de Nutella
2 cuillérées à soupe de cacao
2 tasses d'amandes grillées

PRÉPARATION

- Monter en neige les blancs d'œufs avec le sucre et réserver
- Fouetter ensemble durant 10 minutes, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le sucre l'eau et la poudre d'amandes
- Pendant ce temps, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel
- Incorporer en pliant délicatement la meringue dans la préparation aux amandes
- Ajouter délicatement le mélange de farine à cette dernière préparation
- Verser dans un moule à charnière, au rebord non graissé
- Cuire au four à 350 F durant environ 40-45 minutes
- Une fois bien refroidi, couper le gâteau en tranches minces

Émission 9 De l'Italie dans l'assiette!



Génoise aux amandes, citron et chocolat (suite)

Garniture

- Fouetter la crème et saupoudrer cette dernière du mélange de pouding et le cacao.
- Ajouter le Nutella et mélanger le tout à nouveau.
- Garnir les étages du gâteau, ses côtés et son dessus
- Garnir d'amandes grillées
- Refroidir quelques heures et servir

Bon appétit !