



Timbale de pâte phyllo – Sauce aux poireaux pour 6 personnes

Ingrédients

4 feuilles de pâte phyllo
¼ tasse de beurre ou margarine fondue
2 poireaux coupés en tranches épaisses
½ tasse de bouillon de poulet
½ tasse de beurre
¼ tasse de farine
2 tasses de lait
2 tasses de bouillon de poulet

Préparation

- Superposer les feuilles de pâte phyllo une à la fois en beurrant à chaque feuille
- Couper en 6 parties égales
- Déposer dans des moules à muffins
- Cuire au four 350 F° durant environ 10 minutes, mais vérifier constamment
- Chauffer ensemble le 2 tasses de bouillon avec le 2 tasses de lait aux micro-ondes
- Fondre le beurre dans une casserole
- Ajouter la farine et faire un roux léger, tout en brassant ajouter le liquide, une fois épaissi, assaisonner
- Fondre les poireaux tranchés dans le beurre
- Rassembler la sauce et les poireaux
- À la dernière minute, servir une timbale de pâte phyllo remplie de sauce aux poireaux

Bon appétit

Émission 2 - Automne 2021

Hercule aux Poireaux!



Cannelloni de poireaux sauce aux champignons

Ingrédients

- 2 poireaux
- 4 tasses de champignons coupés en dés
- ¼ tasse de beurre
- 4 tasses de sauce veloutée (béchamel no 2 faite avec la demie du lait et la demie du bouillon)
- 2 tasses de fromage cheddar fort râpé

Préparation

- Couper chaque poireau en 3 bouts chacun
- Enlever la moitié du centre à l'aide du manche d'une cuillère de bois ce qui donnera 6 cannellonis et réserver
- Couper la partie du poireau enlevée en dés
- Fondre le beurre dans un poêlon
- Ajouter les champignons et le poireau en dés
- Cuire à sec
- Remplir chacun des cannellonis de poireaux avec la préparation de champignons
- Déposer dans un plat allant au four
- Verser la sauce dessus
- Garnir de fromage râpé
- Placer au four 350 F° durant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et le poireau cuit.

Bon appétit !

Émission 2 - Automne 2021

Hercule aux Poireaux!



Tarte rustique poireaux et butternut

Ingrédients

1 fond de pâte à tarte
½ c à thé de thym
2 tasses de fromage cheddar fort
1 poireau émincé
½ courge butternut
1 tasse de bouillon de poulet
2 œufs
1 cuil. à soupe de farine
1 ¼ tasse crème
Sel et poivre
½ tasse de petits bocconcinis

Préparation

- Cuire le poireau dans le bouillon de poulet 5 minutes
- Reprendre l'opération avec la courge butternut
- Mélanger ensemble crème, farine et œufs, saler et poivrer
- Étendre dans une assiette, la pâte à tarte en laissant déborder les rebords
- Saupoudrer de thym la pâte
- Mettre le fromage
- Placer le poireau et la courge
- Verser la préparation liquide
- Rabattre les bords de la pâte vers le centre
- Cuire au four 350 F° pendant 40 minutes environ
- À la sortie du four, déposer les bocconcinis et placer sous le grill quelques minutes

Bon appétit !

Émission 2 – Hercule aux Poireaux!

Émission 2 - Automne 2021

Hercule aux Poireaux!



Tarte feuilletée de poireaux, de poires et de Brie

Ingrédients

1 paquet de pâte au beurre
1 poireau coupé en tranche
½ tasse de bouillon de poulet
4 onces de Brie
3 poires pelées en tranches fines
¼ tasse de miel
¼ tasse de pignons
Sel et poivre

Préparation

- Dans un poêlon, mettre poireau et bouillon de poulet
- Cuire à sec ou jusqu'à ce que le poireau commence à dorer
- Dérouler la pâte
- Étaler sur la pâte, des tranches de Brie
- Garnir du poireau cuit
- Déposer les tranches de poires
- Arroser du miel
- Garnir avec les pignons
- Saler et poivrer
- Cuire au four 375 F° durant 40 min environ

Bon appétit !