



Boulettes de porc à l'abricot

Ingrédients

1 livre de porc haché
1 oignon coupé en petits dés
Confiture d'abricots
Vinaigre blanc
1 tasse d'abricots séchés coupés en petits morceaux
Eau
Oignon vert
Cannelle
Sel et poivre

Préparation (sauce)

- Mélanger ensemble le porc haché et la cannelle, saler et poivrer
- Façonner les boulettes et les déposer sur une plaque
- Passer au four 350 F° 15-20 minutes
- Dans un poêlon, déposez la confiture et le vinaigre
- Ajouter 2 tasses d'eau et faire chauffer
- À la sortie du four, ajouter à la sauce
- Ajouter les abricots séchés
- Cuire à feu doux environ 50 minutes
- Ajouter les dés d'abricots
- Poursuivre la cuisson à feu moyen durant environ 35 min

Bon appétit



Farfelles d'Halloween

Ingrédients

2 tasses de farfelles
1 courge butternut coupée en gros cubes
1 courgette orange coupée en gros cube
2 piments orange coupés en gros dés
3 tasses de tomates-cerises orange
2 tasses de carottes coupées en rondelle
1 oignon rouge
Vinaigrette tomate origan
¼ tasse de beurre
Persil frais

Préparation

- Couper les légumes en cubes de 1 pouce environ
- Mélanger avec la vinaigrette
- Verser sur une plaque de cuisson avec papier parchemin
- Enfourner à 375 F° durant environ 30min
- Cuire les farfelles al dente et égoutter
- Mélanger les pâtes, les légumes grillés et le beurre
- Saler et poivrer
- Garnir de persil

Bon appétit !



Saumon à la clémentine

Ingrédients

Saumon
Sauce aigre-douce
Sauce thai
Jus d'orange concentré congelé
Clémentines
Sel et poivre

Préparation

- Défaire les clémentines en quartiers
- Mélanger les sauces et le jus non dilué ensemble
- Enrober le saumon et saler et poivrer
- Placer le saumon sur plaque de cuisson avec parchemin
- Garnir de clémentines
- Cuire au four 375 F° durant environ 20 minutes dépendamment de la grosseur du morceau
- Passer sous le grill si pas assez rôti

Bon appétit !



Tarte à l'orange

Ingrédients

1 abaisse de tarte 9 pouces cuite
1 tasse de sucre
¼ tasse de fécule de maïs
4 jaunes d'œufs
Zeste de 2 oranges
½ tasse de jus d'orange concentré congelé
1 ¼ tasse d'eau froide
2 cuil. à soupe de beurre

Préparation

- Sans une casserole, mélanger sucre et fécule
- Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger
- Ajouter le zeste et le jus d'orange et mélanger
- Faites bouillir l'eau et l'ajouter au mélange
- Brasser à l'aide d'un fouet à feu doux jusqu'à épaississement et retirer du feu
- Ajouter le beurre et mélanger
- Verser dans la croûte de tarte cuite
- Couvrir d'une pellicule plastique
- Laisser refroidir
- Garnir d'une meringue ou de crème fouettée

Bon appétit !