



FAUX FISH AND CHIPS

INGRÉDIENTS

6 X POMMES DE TERRE
HUILE D'OLIVE
POISSON BLANC OU SAUMON
FARINE
ŒUF
CHAPELURE
PROSCUITTO
1T MAYONNAISE
1 C À TABLE CIBOULETTE
½ C À THÉ DE PIMENTS FORTS

PRÉPARATION

COUPER DANS LE SENS DE LA LONGUEUR LES POMMES DE TERE
LES ENROBER D'HUILE D'OLIVE
SALER ET POIVRER
DÉPOSER SUR UNE PLAQUE AVEC PARCHEMIN ET CUIRE À 375F DURANT ENVIRON 45 MIN
MÉLANGER MAYONNAISE, CIBOULETTE ET PIMENTS FORTS
PRENDRE LES FILET ET LES DÉCOUPER EN GROS MORCEAUX DANS LE SENS DE LA LONGUEUR
LES ENROULER DE PROSCUITTO
PANER CES DERNIERS
LES FAIRE FRIRE
LES PASSER AU FOUR UNE 10-15 MIN À 350F POUR FINIR LA CUISSON
DÉPOSER SUR PAPIER ABSORBANT

Bon appétit!



RONDELLES D'OIGNONS

INGRÉDIENTS

HUILE CANOLA

OIGNON ESPAGNOL

½ T LAIT DE BEURRE

2 ŒUFS

1 T FARINE

1 T PANKO

1 C À THÉ DE POUDRE DE PÂTE

½ C À THÉ DE CAYENNE

PRÉPARATION

DANS UN BOL MÉLANGEZ LE LAIT DE BEURRE ET LES ŒUFS

MÉLANGER FARINE, PANKO, POUDRE À PÂTE, CAYENNE

COUPER LES OIGNONS 1CM DE LARGEUR

DÉFAIRE EN RONDELLE

PANER CHAQUE RONDELLE

FRIRE

DÉPOSER SUR TÔLE AVEC PAPIER ABSORBANT

SALER

GARDER AU CHAUD

Bon appétit !

Émission 3 - Automne 2022

New York!



GÂTEAU AU FROMAGE

INGRÉDIENTS

CROÛTE

4T DE CHAPELURE DE GRAHAM

1T DE BEURRE FONDUE

GARNITURE

1T DE SUCRE

2 C À SOUPE DE FARINE

4 PAQUETS DE FROMAGE À LA CRÈME

1T DE CRÈME SÛRE

4 ŒUFS

2 JAUNES D'ŒUFS

1 C À THÉ DE VANILLE

PRÉPARATION

MÉLANGER GRAHAM ET BEURRE

RÉPARTIR DANS UN MOULE 9 PO

CUIRE AU FOUR 350F ENVIRON 10 MIN

DANS LE ROBOT CULINAIRE MÉLANGER TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS

VERSER DANS LE MOULE GARNI DE GRAHAM

ENVELOPPER ET COUVRIR CE DERNIER DE DEUX FEUILLES DE PAPIER ALUMINIUM

CUIRE DANS UN BAIN MARIE AU FOUR À 325F DURANT ENVIRON 1H50

UNE FOIS CUIT, SORTIR DU FOUR, LAISSER TIÉDIR

COUVRIR DE PELLICULE PLASTIQUE

RÉFRIGÉRER ENVIRON 8 HEURES

GARNIR DE PETITS FRUITS, DE CHOCOLAT OU DE CAMEL

Bon appétit !

Émission 3 – New York!