

Émission 4 - Automne 2022

Qu'est-ce qu'on apporte au chalet?



SOUPE MINISTRONE

INGRÉDIENTS

1/4 T DE BEURRE
2T DE POIREAUX EN CUBES
2T DE CÉLERIS EN CUBES
2T DE CAROTTES EN CUBES
2 COURGETTES EN CUBES
4T DE BOUILLON DE POULET
1 BOÎTE (28OZ) DE TOMATES EN DÉS
1 BOÎTE (19 OZ) DE JUS DE TOMATE
1 BOITE DE HARICOTS BLANCS RINCÉS
1/2T D'ORZO
SEL & POIVRE

PRÉPARATION

FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE
AJOUTER TOUS LES LÉGUMES CUIRE UN PEU
AJOUTER LE BOUILLON, LES TOMATES ET LE JUS PORTER À ÉBULLITION
RÉDUIRE LE FEU ET CUIRE DOUCEMENT JUSQU'À TENDRETÉ DES LÉGUMES ENV 30 MIN
#OUTERLESHARICOTSETL'ORZO
PORTER À ÉBULLITION
SALER & POIVRER
FERMER LA CHALEUR ET LAISSER CUIRE LES PÂTES
VOUS POUVEZ SERVIR LA SOUPE AVEC FROMAGE ET CROUTONS

Bon appétit!

Émission 4 - Automne 2022

Qu'est-ce qu'on apporte au chalet?



CANNELLONIS AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

1 OIGNON
1 POIREAU
6 T DE CHAMPIGNONS EN DÉS
1/4T DE BEURRE
200 GR DE CANNELLONI « DIRECT AU FOUR »
3T DE LAIT
3T DE BOUILLON DE POULET
1/2T DE BEURRE
6 C À SOUPE DE FARINE
SEL ET POIVRE
FROMAGE RÂPÉ (CHEDDAR OU MOZZARELLA OU SUISSE PAR EX)

PRÉPARATION

FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE
CUIRE LES CHAMPIGNONS, LE POIREAU ET L'OIGNON JUSQU'À CE QU'IL N'Y AIT PLUS DE LIQUIDE
SALER & POIVRER
PRÉPARER UNE SAUCE BÉCHAMEL AVEC BEURRE, FARINE, LAIT ET BOUILLON
FARCIR LES CANNELLONIS DE FARCE AUX CHAMPIGNONS
DÉPOSER DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR ET NAPPER DE LA SAUCE CES DERNIERS
COUVRIR DE FROMAGE
PASSER AU FOUR 350F DURANT ENVIRON 50 MIN

Bon appétit !

Émission 4 - Automne 2022

Qu'est-ce qu'on apporte au chalet?



CUBES DE PORC CACCIATORE

INGRÉDIENTS

3LBS DE CUBES DE PORC
1 OIGNON
HUILE
1T D'OIGNONS PERLE
2T DE BÉBÉS CAROTTES
1 PIMENT VERT EN TRÈS GROS MORCEAUX
1 BOÎTE DE 28OZ DE TOMATES EN DÉS
1 1/2T DE BOUILLON DE POULET OU DE VIN BLANC
1 PETITE BOÎTE DE PÂTE DE TOMATES
1C À THÉ D'ORIGAN
1C À THÉ DE THYM
SEL & POIVRE

PRÉPARATION

FAIRE REVENIR LES CUBES DE PORC DANS L'HUILE
LES RETIRER
ENLEVER LE SURPLUS D'HUILE
AJOUTER L'OIGNON ET FAIRE REVENIR
VERSER LES TOMATES, LE BOUILLON ET LES ÉPICES
PORTER À ÉBULLITION
AJOUTER LA PÂTE DE TOMATES
MÉLANGER
AJOUTER LA VIANDE ET LES CAROTTES
SALER ET POIVRER
CUIRE AU FOUR À 350F DURANT ENVIRON 1H30
AJOUTER LES POIVRONS ET LES PETITS OIGNONS

Bon appétit !