



CALDO VERDE

INGRÉDIENTS

8 PATATES PELÉES EN CUBE
4C À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
1 OIGNON EN MORCEAU
1 GOUSSE D'AIL
3T D'EAU
2T BOUILLON DE POULET
4T DE CHOU ÉMINCÉ
SEL & POIVRE
1 SAUCISSON CHORIZO EN TRANCHES

PRÉPARATION

FAIRE REVENIR L'OIGNON ET L'AIL DANS UNE CASSEROLE
AJOUTER LES POMMES DE TERRE
AJOUTER L'EAU ET LE BOUILLON
CUIRE JUSQU'À TENDRETÉ DES PATATES
RETIRER LE CHORIZO
ÉCRASER LES POMMES DE TERRE
AJOUTER LE CHOU
RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT
VERSER DANS UN BOL ET GARNIR DE CHORIZO

Bon appétit!



POULET PIRI-PIRI

INGRÉDIENTS

1 POULET DE 4-5 LBS
4C À THÉ DE GROS SEL
3 GOUSSES D'AIL
2C À SOUPE DE PAPRIKA
2C À SOUPE DE SAUCE PIRI-PIRI
1 FILET D'HUILE
1 CITRON
½ T DE VIN BLANC
4T DE PATATE GRELOT
3C À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
3C À SOUPE DE BEURRE

PRÉPARATION

LAVER LE POULET ET ASSÉCHER
LE DÉCOUPER EN CRAPEAUDINE
MÉLANGER DANS UN MORTIER LE GROS SEL, AIL, PAPRIKA, LA SAUCE PIRI-PIRI
FROTTER LE POULET AVEC CETTE PRÉPARATION
DÉPOSER LE POULET DANS UN PLAT DE VERRE
L'ARROSER DE JUS DE CITRON
COUVRIR ET METTRE AU FRIGO DURANT 2 HEURES
PRÉPARER UNE TÔLE AVEC PARCHEMIN
DÉPOSER LES POMMES DE TERRE
ARROSER D'HUILE ET DE BEURRE
SALER & POIVRER
ASSEOIR LE POULET PAR-DESSUS
ARROSER DE VIN BLANC
CUIRE AU FOUR À 350F DURANT ENVIRON 1H15
SERVIR AVEC UN RIZ FAIT DE CAROTTE ET DE POIS VERT
ACCOMPAGNER D'UNE SALADE VERTE

Bon appétit !



TARTELETTE PORTUGAISE – PASTEIS DE NATA

INGRÉDIENTS

1 ABAISSE DE PÂTE FEUILLETÉE
1C À SOUPE DE BEURRE FONDU
1/2T DE SUCRE
3C À SOUPE DE FARINE
4 JAUNES D'ŒUFS
1 ŒUF ENTIER
2T DE LAIT
½ C À THÉ DE VANILLE
1 BÂTON DE CANNELLE

PRÉPARATION

DÉFAIRE LE ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE
BADIGEONNER DE BEURRE FONDU
ROULER À NOUVEAU ET RÉFRIGÉRER 1 HEURE
COUPER EN 12 BOUTS
FAÇONNER AVEC LES MAINS DES RONDELLES DE PÂTE ET METTRE DANS DES MOULE À MUFFINS
DANS UNE CASSEROLE MÉLANGER SUCRE ET FARINE
AJOUTER LES JAUNES D'ŒUFS ET L'ŒUF
BIEN MÉLANGER
AJOUTER LE LAIT, LE BÂTON DE CANNELLE ET LA VANILLE PUIS BRASSER
CUIRE DOUCEMENT JUSQU'À ÉPAISSISSEMENT
PASSER AU TAMIS
REPLIR LES TARTELETTES À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE À CRÈME GLACÉE
ÉGALISER LES DESSUS
CUIRE AU FOUR À 500F DURANT 12 MIN ENVIRON OU JUSQU'À CE QUE LE DESSUS SOIT BIEN
CARAMÉLISÉ

Bon appétit !