

Émission 1 – Printemps 2022

On grignote autour de la piscine!



Déesse verte

Ingrédients

4 tasses de chou vert, coupé en dés

1 concombre épiné en dés

2 oignons verts coupés

Chips de maïs

Vinaigrette

Jus de 2 limes

¼ tasse d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre de riz

1 échalote française

1 tasse de basilic

1 tasse d'épinards

Sel et poivre au goût

Préparation

- Mettre au mélangeur tous les ingrédients de la vinaigrette
- Mélanger
- Verser sur le chou, le concombre et l'oignon vert
- Mélanger et laisser mariner au réfrigérateur au moins 1 heure
- Déguster avec les chips de maïs

Bon appétit

Émission 1 – Printemps 2022

On grignote autour de la piscine!



Trempelette étagée aux tomates et bacon

Ingrédients

- 1 tasse de crème sûre
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 petit oignon rouge coupé en petits dés
- 2 tomates italiennes coupées en petits dés et asséchées
- 10 tranches de bacon cuit sec et émietté
- 2 oignons verts émincés
- ½ tasse de persil frais
- Sel et poivre au goût
- Grosses chips ondulées

Préparation

- Mélanger crème sûre et mayonnaise
- Déposer dans une assiette plate
- Déposer les dés d'oignon rouge
- Déposer les dés de tomates asséchées
- Déposer les miettes de bacon
- Déposer l'oignon vert
- Finir par le persil haché
- Déguster avec des chips ondulées

Bon appétit

Émission 1 – Printemps 2022

On grignote autour de la piscine!



Rillettes de 2 saumons et craquelins au pavot et sésame

Ingrédients

- 1/3 tasse de beurre
- 1 ½ lb de saumon en dés
- 1/3 tasse d'oignons verts émincés
- 1/3 tasse de crème sûre
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème
- 1 tasse de céleris en dés
- 1 tasse de saumon fumé en dés
- Sel et poivre au goût

Craquelins

- Pains pita
- Margarine
- Gros sel
- Graines de pavot
- Graines de sésame

Préparation

- Faire fondre le beurre dans une poêle
- Cuire les dés de saumon
- Mettre de côté et refroidir
- Fouetter le fromage à la crème
- Ajouter la crème sûre et tous les autres ingrédients
- Mélanger et mettre au froid
- Pour les craquelins
- Beurrer légèrement les pitas
- Saupoudrer avec le gros sel, les graines de sésame et de pavot
- Déposer sur une plaque
- Cuire au four à 325 F durant 15 minutes
- Laisser refroidir, casser en gros morceaux et servir avec la rilette de saumon

Bon appétit