

Des Fêtes  
**Complètement  
poireau!**



COMPLÈTEMENT  
POIREAU





## COMPLÈTEMENT POIREAU

L'équipe de Complètement poireau est heureuse de vous offrir gratuitement ce livre de recettes pour le temps des Fêtes! Faites plus qu'un traditionnel menu de Noël : épatez vos convives avec des repas complètement repensés pour cette période festive, du punch au dessert, en passant par les amuse-gueules et le plat de résistance. Apprivoisez de nouveaux ingrédients et apprêtez Noël avec une toute nouvelle approche! Allez! À vos chaudrons!

[completementpoireau.com](http://completementpoireau.com)





# À table, différemment!

Fantaisie estivale italienne, doux jardin d'hiver québécois et fraîcheur gourmande new-yorkaise!

- |                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| Punch rosé lime et framboises                 | 5 |
| Arancinis à la saucisse et poireaux           | 6 |
| Osso buco mijoté à la fondue de poireaux      | 8 |
| Gâteau new-yorkais au fromage et fruits frais | 9 |



5



6



8



9



13



15



17



18

## Savourez les Fêtes, tout rond!

Saveurs des neiges et gourmandises veloutées

- |                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Crabe cakes                                  | 13 |
| Filet de bœuf en croûte aux poireaux         | 15 |
| Gratin de poireaux                           | 17 |
| Tartelettes aux fraises et crème de chocolat | 18 |



# À table, différemment!

FANTASIE ESTIVALE ITALIENNE, DOUX JARDIN D'HIVER  
QUÉBÉCOIS ET FRAÎCHEUR GOURMANDE NEW-YORKAISE!

Punch rosé lime et framboises 5

Arancinis à la saucisse et poireaux 6

Ossobuco mijoté à la fondue de poireaux 8

Gâteau new-yorkais au fromage et fruits frais 9





# Punch rosé lime et framboises

Préparation : 10 min • Réfrigération : 3 h • Portions : 6 à 8

## Ingédients

- 2 limes
- 60 ml (1/4 de tasse) de sucre
- 1 bouteille de vin rosé de 750 ml
- 125 ml (1/2 tasse) de rhum blanc
- 500 ml (2 tasses) de framboises
- Quelques glaçons
- 1 bouteille d'eau gazeuse au citron de 1 litre

## Procédure

- 1 Nettoyer les limes et les éponger. Couper les limes en fines tranches.
- 2 Dans un pichet, déposer le sucre, puis verser le vin et le rhum. Remuer jusqu'à la dissolution du sucre.
- 3 Ajouter les framboises et les tranches de lime. Réfrigérer de 3 à 4 heures.
- 4 Au moment de servir, ajouter les glaçons et verser l'eau gazeuse au citron dans le pichet.





Accord mets et vin

**PERLE RARE**

Crémant  
de Bourgogne



[CONSULTER LA FICHE](#)



# Arancinis à la saucisse et poireaux

Préparation : 30 min • Cuisson : 45 min • Réfrigération : 1 h • Portions : 36 arancinis



# Ingrédients

## Risotto

- 1 oignon haché
- 1 sac de 250 g (3 tasses) poireaux tranchés Les Cultures de chez nous**
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive
- 180 ml (3/4 tasse) de riz arborio
- 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet, chaud
- 125 ml (1/2 tasse) de parmigiano reggiano, râpé
- 60 ml (1/4 tasse) de basilic frais ciselé
- 2 saucisses italiennes piquantes (225 g ou 1/2 lb), la chair seulement

## Sauce tomate

- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de tomates italiennes broyées

## Enrobage

- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 4 œufs légèrement battus
- 500 ml (2 tasses) de chapelure tamisée

# Procédure

## Risotto

- 1** Dans une casserole, attendrir l'oignon et les poireaux dans l'huile. Ajouter le riz et cuire 1 minute en remuant pour bien enrober d'huile.
- 2** Déglacer avec le vin et poursuivre la cuisson à feu moyen en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.
- 3** Ajouter le bouillon, environ 250 ml (1 tasse) à la fois, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout.
- 4** Après environ 30 minutes, le riz devrait être tendre. Ajouter le parmesan, le basilic et remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 5** Entre-temps, dans une poêle, faire revenir les saucisses en les défaisant jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans le risotto et mélanger. Rectifier l'assaisonnement.
- 6** Étaler le risotto sur une plaque à biscuits et couvrir d'une pellicule de plastique. Réfrigérer environ 1 heure ou jusqu'à refroidissement complet.

## Sauce tomate

- 7** Dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter les tomates. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- 8** Chauffer l'huile de la friteuse à 190°C (375°F). Tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant.

## Enrobage

- 9** Placer la farine dans une assiette creuse, les œufs dans une seconde assiette et la chapelure dans une troisième.
- 10** À l'aide d'une cuillère, prélever environ 15 ml (1 c. à soupe) de risotto pour chaque arancini et les façonner en boules entre les mains. Les fariner et les tremper dans le mélange d'œufs. Bien égoutter et enrober du mélange de chapelure.
- 11** Passer la chapelure au tamis et tremper de nouveau les boules dans les œufs, puis dans la chapelure.
- 12** Frire dans l'huile environ huit boules à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, soit environ 2 minutes. Égoutter sur la plaque.
- 13** Déposer sur un plat de service et accompagner de la sauce tomate.



Accord mets et vin

**ARGIANO**

Rosso di Montalcino

CONSULTER LA FICHE



## Ingredients

- 8 petites tranches de jarrets de veau ou 4 très grosses
- 100 ml (½ tasse) de beurre
- 6 gousses d'ail
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym, sec et haché
- 1 gros oignon
- 2 sacs de 250 g (6 tasses) de poireaux tranchés Les Cultures de chez nous
- 500 ml (½ litre) de vin blanc
- Sel et poivre

## Procédure

- 1 Hacher l'oignon et l'ail.
- 2 Saler et poivrer les tranches de jarrets de veau. Dans une cocotte, saisir les tranches avec le beurre chaud et l'ail. Lorsque la viande est bien colorée, ajouter les poireaux, le thym et les oignons.
- 3 Laisser roussir quelques minutes, puis verser le vin blanc et couvrir. Laisser mijoter 1 h 30 à feu très doux en remuant de temps en temps.
- 4 Dresser les tranches de veau sur un grand plat et napper avec la fondue de poireaux et le jus de cuisson.

# Osso buco mijoté à la fondue de poireaux

Préparation : 30 min • Cuisson : 1 h 30 min • Portions : 4





# *Gâteau new-yorkais au fromage et fruits frais*

Préparation : 40 min • Cuisson : 50 min • Réfrigération : 2 h • Portions : 10 à 12



# Ingrédients

## Pour la croûte :

- 300 ml (1 ¼ tasse) de chapelure de biscuits (de type Graham)
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu
- 2 à 3 gouttes d'essence de vanille
- 60 ml (1/4 tasse) de poudre d'amandes

## Pour le gâteau :

- 3 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun, ramolli
- 30 ml (2 c. à soupe) de zeste de citron
- 4 œufs
- 60 ml (1/4 tasse) de crème sure
- 185 ml (3/4 tasse) de sucre

## Pour la garniture :

- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer
- 20 fraises, coupées en deux (ou autres fruits frais)
- Quelques feuilles de menthe pour décorer (facultatif)

# Procédure

## Préparation de la croûte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (350°F). Dans un grand bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la croûte.
- 2 Étendre cette préparation dans le fond d'un moule à charnière de 20 cm (8 po) et presser fermement afin de former une croûte uniforme.

## Préparation du gâteau

- 3 À l'aide d'un batteur électrique, fouetter à vitesse élevée les ingrédients du gâteau, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- 4 Verser cette préparation sur la croûte et égaliser à l'aide d'une spatule.
- 5 Cuire au four de 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que le centre du gâteau soit pris. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 2 à 3 heures.

## Préparation de la garniture

- 6 À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.
- 7 Incorporer le sucre à glacer à basse vitesse.
- 8 Disposer les fraises sur le centre du gâteau.
- 9 Au moyen d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, garnir le gâteau de rosaces de crème fouettée.
- 10 Décorer de feuilles de menthe, si désiré.



# Liste d'épicerie

Malheureusement, la liste d'épicerie interactive ne fonctionne pas sur les appareils Apple

## Produits maraîchers

- 2 limes
- 500 ml (2 tasses) de framboises
- 20 fraises, (ou autres fruits frais)
- Feuilles de menthe
- 60 ml (1/4 tasse) de basilic frais ciselé
- 30 ml (2 c. à soupe) de zeste de citron
- 3 sacs de poireaux tranchés**  
**Les Cultures de chez nous**
- 3 gros oignons
- 7 gousses d'ail

## Fromagerie

- 125 ml (1/2 tasse) de parmigiano reggiano râpé

## Charcuterie et poissonnerie

- 8 petites tranches de jarrets de veau ou 4 très grosses
- 2 saucisses italiennes piquantes (225 g ou 1/2 lb), la chair seulement

## Produits laitiers

- 3 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun
- 60 ml (1/4 tasse) de crème sure
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 145 ml de beurre

## Alcool

- 1 bouteille de vin rosé de 750 ml
- 560 ml de vin blanc
- 125 ml (1/2 tasse) de rhum blanc

## Divers

- 245 ml (1 tasse) de sucre
- Quelques glaçons

- 1 bouteille d'eau gazeuse au citron de 1 litre
- 1 c. à soupe de thym sec et haché
- sel et poivre.
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive
- 180 ml (3/4 tasse) de riz arborio
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de tomates italiennes broyées
- 8 œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer
- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 500 ml (2 tasses) de chapelure tamisée
- 300 ml (1 1/4 tasse) de chapelure de biscuits (de type Graham)
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 2 à 3 gouttes d'essence de vanille
- 60 ml (1/4 tasse) de poudre d'amandes



# Savourez les Fêtes, tout rond!

SAVEURS DES NEIGES  
ET GOURMANDISES VELOUTÉES

Crabe cakes 13

Filet de bœuf en croûte aux poireaux 15

Gratin de poireaux 17

Tartelettes aux fraises et crème de chocolat 18





Accord mets et vin

**VIEILLES VIGNES  
DE CHARDONNAY**

Bourgogne



CONSULTER LA FICHE



# Crabe cakes

Préparation : 30 min • Cuisson : 30 min • Portions : 6



## Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise maison ou du commerce
- 1/4 de piment fort, haché finement
- 45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette, émincée
- 2 citrons (zeste)
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés Les Cultures de chez nous**
- 1 lb de chair de crabe des neiges, effilochée grossièrement
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure japonaise panko
- Sel et poivre, au goût
- 1 œuf
- Huile d'olive, en quantité suffisante

## Procédure

- 1 Dans un bol, combiner la mayonnaise, le piment, les poireaux tranchés, la ciboulette et le zeste de citron. Ajouter le crabe, la chapelure, l'œuf, le sel et le poivre, puis mélanger délicatement.
- 2 Façonner le mélange en 6 galettes et enrober de chapelure. Réserver au frais.
- 3 Préchauffer le barbecue ou le four à température moyenne, soit environ 200°C (400°F).
- 4 Déposer sur les grilles une feuille de papier d'aluminium ou sur une plaque à biscuits et arroser généreusement d'huile d'olive. Remettre la plaque au four. Lorsque l'huile est bien chaude, déposer les galettes de crabe et faire dorer 3 minutes de chaque côté.
- 5 Servir avec une mayonnaise de votre choix.







Accord mets et vin

**CHÂTEAU COUPE  
ROSES LES PLOTS**

Minervois



# Filet de boeuf en croûte aux poireaux

[CONSULTER LA FICHE](#)



Préparation : 30 min • Cuisson : 30 min • Portions : 4

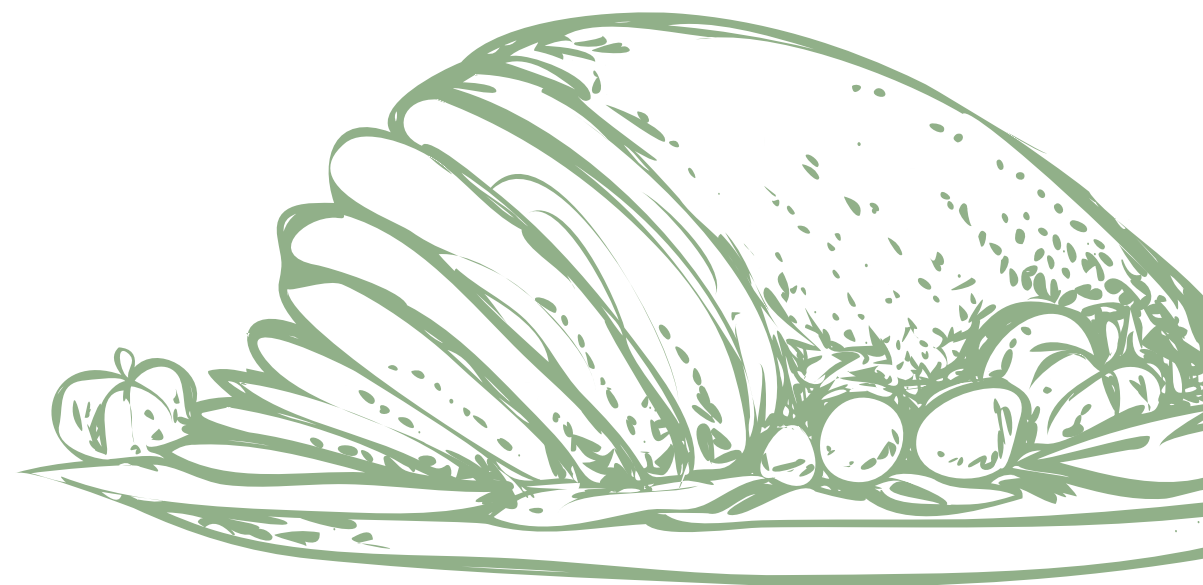


## Ingrédients

1 kg	(2,2 lb) de filet de bœuf
	Sel et poivre, au goût
30 ml	(2 c. à soupe) de beurre
<b>1</b>	<b>sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés Les Cultures de chez nous</b>
30 ml	(2 c. à soupe) d'huile d'olive
190 ml	(3/4 tasse) de champignons de Paris, hachés
125 ml	(1/2 tasse) de pâté de foie gras
1	paquet de 1 lb de pâte de type feuilletée, décongelée
1	œuf
30 ml	(2 c. à soupe) de lait

## Procédure

- 1 Saler et poivrer le filet de bœuf. Dans un grand poêlon, faire saisir le filet de bœuf à température élevée dans le beurre sur tous ses côtés. Retirer du poêlon et réserver.
- 2 Dans le même poêlon, faire revenir les poireaux Les Cultures de chez nous et les champignons dans l'huile d'olive, pendant environ 2 à 3 minutes. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 420°F (220°C).
- 3 Couper la pâte feuilletée en 2 portions, au besoin, sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser une portion de pâte en un rectangle de 20 po X 20 po. Déposer l'abaisse sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Y déposer le filet de boeuf au centre, le pâté de foie gras, le mélange de poireaux et les champignons. Réserver.
- 4 Battre l'oeuf avec le lait et badigeonner légèrement le pourtour de l'abaisse.
- 5 Abaisser le reste de la pâte en un rectangle suffisamment grand pour couvrir le filet et l'abaisse au dessous.
- 6 Déposer la deuxième abaisse sur le filet en prenant bien soin de la centrer. Sceller les bords en appuyant avec les doigts. Cuire au four pendant 20 minutes. Réduire le four à 350° F (180°C) et cuire pendant 10 minutes.
- 7 Laisser reposer 5 minutes avant de servir.







# Gratin de poireaux

Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min • Portions : 4 portions

## Ingédients

- 1** sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés Les Cultures de Chez Nous
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de beurre
- 150 g de fromage, de type Gruyère

## Procédure

- 1** Cuire les poireaux tranchés à la vapeur pendant 5 minutes.

### Préparation de la sauce béchamel

- 2** Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et cuire en remuant constamment pendant 1 minute.
- 3** Ajouter le lait et le ¼ du fromage gruyère en remuant. Cuire en brassant constamment jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Retirer du feu.

### Préparation du gratin

- 4** Dans un plat 20 cm x 20 cm allant au four, mettre les poireaux tranchés au fond et recouvrir de sauce béchamel.
- 5** Parsemer le tout de fromage gruyère. Mettre au four à 400°F (200°C) pendant 20 minutes.





# Tartelettes aux fraises et crème de chocolat

Préparation : 30 min • Portions : 6

## Ingédients

- 6 croûtes à tartelettes du commerce de 7,5 cm (3 po)
- ½ tablette de chocolat noir de 100 g
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème à cuisson 35 %
- 12 fraises émincées
- 180 ml (3/4 de tasse) de crème à fouetter 35 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre pour gelée aux fraises (Jello)
- 10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron
- Quelques feuilles de menthe

## Procédure

- 1 Cuire les tartelettes selon les indications de l'emballage. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat avec la crème à cuisson dans un bain-marie. Répartir le chocolat fondu dans les tartelettes. Laisser tiédir.
- 2 Répartir les fraises sur le chocolat.
- 3 À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- 4 Incorporer la poudre pour gelée et le zeste.
- 5 Décorer les tartelettes de crème fouettée parfumée et de feuilles de menthe. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



# Liste d'épicerie

Malheureusement, la liste d'épicerie interactive ne fonctionne pas sur les appareils Apple

## Produits maraîchers

- 12 fraises
- 3 citrons (zeste)
- 3 sacs de poireaux tranchés**  
**Les Cultures de chez nous**
- 190 ml (3/4 tasse) de champignons de Paris, hachés
- 1/4 de piment fort finement haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette émincée
- Quelques feuilles de menthe

## Fromagerie

- 150 g (150 ml) de fromage, de type Gruyère

## Charcuterie et poissonnerie

- 1 lb de chair de crabe des neiges grossièrement effilochée
- 1 kg (2,2 lb) de filet de bœuf
- 125 ml (1/2 tasse) de pâté de foie gras

## Produits laitiers

- 60 ml (1/4 de tasse) de crème à cuisson 35 %
- 180 ml (3/4 de tasse) de crème à fouetter 35 %
- 40 ml (8 c. à thé) de beurre
- 280 ml de lait

## Produits surgelés

- 1 paquet de 1 lb de pâte, de type feuilletée, décongelée
- 6 croûtes à tartelettes du commerce de 7,5 cm (3 po)

## Divers

- 2 œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de mayonnaise maison ou du commerce
- Huile d'olive, en quantité suffisante
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre pour gelée aux fraises (Jello)
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure panko
- Sel et poivre
- 1/2 tablette de chocolat noir de 100 g



# J'aime poireauter! 🥬

Profitez pleinement du temps des Fêtes puisque le poireau signé Cultures de chez nous est lavé, coupé et prêt à cuisiner!



Pour encore plus d'idées recettes

[completementpoireau.com](https://www.completementpoireau.com) ▶