



COMPLÈTEMENT
POIREAU

RECETTES DE NOËL

Traditionnelles... ou non

VOLUME 7 | HIVER 2017

Réinventer LA tradition, ça se

Ahhhh Noël... période de traditions s'il en est. Rappelez-vous, l'an passé, combien tout le monde répétait sans cesse « J'suis tanné de manger d'la tourtière » et « Me semble que c'est toujours la même affaire qu'on mange dans l'temps des fêtes ». Eh bien, cette année, recevez-les différemment et sans tracas !

Quand on dit « différemment », on ne parle pas d'un Père-Noël portant un manteau de cuir vert ou conduisant une moto. On parle plutôt d'incorporer quelques plats que vos invités aiment à toute autre période de l'année à votre table traditionnelle. Pourquoi ne pas leur offrir des sushis aux crevettes et aux poireaux, par exemple ?

Alors, pour réinventer la tradition, le mot d'ordre est :
Restez traditionnel, mais osez l'audace !

fait ?

Table des matières

Potage à la courge et aux poireaux

6

—

Tartines de st-paulin et de poireaux caramélisés à l'érable

7

—

Tartines de poireaux et tomates au brie

8

—

Galettes de poireaux au feta et chorizo

9

—

Galette aux poireaux, carottes et quinoa

10

—

Gougères de poireaux au Migneron de Charlevoix

11

—

Pâté à la viande aux poireaux et champignons

12

—

Savoureux poireaux à la crème

13

—

Tarte aux carottes et poireaux

14

—

Gratin dauphinois aux deux pommes de terre et jambon

15

—

Pâtes gratinées farcies au saumon, au fromage ricotta et aux poireaux

16

—

Boulettes teriyaki aux poireaux

17

—

Sushis aux crevettes et aux poireaux

18

—

Makis californiens

19

—

Recettes

Contrairement à la tradition, en tant qu'hôte attentionné, vous pouvez donner des petits cadeaux personnalisés à chacun de vos invités. Pas besoin de vous ruiner, une carte personnalisée à chacun ou un petit produit artisanal (fait par vous-même si vous voulez) feront très bien l'affaire.

Évitez les traditionnelles tables décorées de rouge ou de vert. Optez plutôt pour des couleurs pastel comme le rose ou le bleu pâle.

audacieuses.

Réception

Au lieu d'offrir une coupe de mousseux en apéritif, trouvez une recette de cocktail d'une couleur assortie à votre table et préparez-la à l'avance pour votre réception.

Trouvez des jeux pour agrémenter la soirée de vos invités ou pour les faire patienter avant le repas. Au lieu des traditionnels jeux comme la chaise musicale et les rallyes, essayez des jeux de société. Il en existe plein pour tous les groupes !

astucieuse !

Bien réinventer une tradition

Pour réinventer la table des fêtes sans faire un flop, il faut trouver un équilibre entre tradition et audace. Juste assez de plats 100 % traditionnels, de plats réinventés et de plats que personne ne s'attend à voir à Noël.

Pour les plats réinventés, on vous a concocté une recette de pâté à la viande divin qui va surprendre les papilles de vos invités parmi toutes les autres tourtières. Vous pourrez les surprendre encore plus en leur servant nos boulettes teriyaki. Une belle façon d'ajouter de l'Asie à votre Noël !




sushi
à la maison

2 recettes exclusives de Sushi à la maison

Parlant d'Asie, on s'entend que tout le monde adore les sushis ? Dans ce cas, pourquoi ne pas leur présenter une assiette ou deux de ces délices asiatiques sur votre table de Noël ? On vous propose justement 2 recettes de sushis créées par Sushi à la maison exclusivement pour vous, dont une de sushis aux crevettes et aux poireaux particulièrement savoureuse ! Parions qu'ils vont adorer l'idée et que vous allez en manquer !

Potage à la courge et aux poireaux

Préparation : 20 min • Cuisson : 60 min • Portions : 6

INGRÉDIENTS

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 lb (1 kg) de courge butternut, coupée en 2, parée, épépinée
- Sel et poivre du moulin
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de gingembre haché finement
- 10 ml (2 c. à thé) de curry
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet

GARNITURE

- Crème fraîche
- Salami
- Épinard
- Bouquet de mâche au choix

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Badigeonner la courge d'huile, saler et poivrer. Déposer les deux moitiés de courge, faces coupées sur la plaque. Cuire 45 minutes au centre du four ou jusqu'à ce que la courge soit tendre. Laisser reposer 10 minutes et peler les demi-courges. Réserver.
2. Dans une casserole, à feu moyen, faire revenir les poireaux dans le beurre pendant 7 à 10 minutes en remuant régulièrement.
3. Ajouter le gingembre et le curry et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
4. Ajouter la courge, l'ail haché et le bouillon de poulet. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant 10 minutes.
5. Dans un mélangeur ou avec un bras mélangeur, réduire le potage en purée.

NOTES DU CHEF

Servir dans une tasse et napper de crème fraîche, salami en juliennes ou en dés ainsi que des petits bouquets de mâche. Poivre du moulin au goût !



Tartines de st-paulin et de poireaux caramélisés à l'érable

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min • Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 10 ml (2 c. à thé) d'huile végétale
- ½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 2 ml (½ c. à thé) de sel
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 8 tranches de pain au choix
- 250 g (½ lb) de fromage, de type st-paulin, coupé en tranches fines

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un petit poêlon, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les poireaux tranchés Les Cultures de chez nous et le sel. Cuire, en brassant souvent, de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le poireau soit tendre et légèrement doré. Ajouter le sirop d'érable. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Répartir le fromage sur les tranches de pain. Cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré. Garnir chaque tartine de morceaux de poireaux. Servir tiède.



Bonpas Grande Réserve
des Challières

[CONSULTER LA FICHE](#)

Tartines de poireaux et tomates au brie

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min • Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 25 ml (1 ½ c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan
- Sel et poivre au goût
- 4 tranches de pain, de type campagne
- 90 g de fromage, de type brie en tranches minces
- 2 tomates italiennes, tranchées minces

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à « broil ».
2. Chauffer l'huile dans un poêlon à feu moyen. Ajouter les poireaux tranchés Les Cultures de chez nous et l'origan. Saler et poivrer. Cuire en brassant de temps à autre jusqu'à ce que les poireaux soient tendres et qu'ils commencent à brunir, soit de 6 à 10 minutes.
3. Disposer les tranches de pain sur une plaque allant au four. Répartir les tranches de fromage sur les tranches de pain et y déposer ensuite les poireaux et les tomates. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer au goût.
4. Mettre la plaque dans le four à environ 10 cm de l'élément chauffant et faire gratiner jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les tomates commencent à brunir, soit de 5 à 7 minutes. Servir immédiatement.



Cusumano Syrah

[CONSULTER LA FICHE](#)



Galettes de poireaux au feta et chorizo

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min • Portions : 4 à 6

INGRÉDIENTS

- ½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 125 ml (½ tasse) de feta
- 125 ml (½ tasse) de chorizo
- 1 œuf
- 22,5 ml (1 ½ c. à soupe) de féculé de maïs

ÉTAPES

1. Enlever la peau du chorizo et le couper en petits morceaux.
2. Dans une poêle, faire revenir le chorizo avec les poireaux et les laisser cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
3. Dans le robot culinaire, mettre la feta et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
4. Ajouter l'œuf et mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la féculé de maïs et brasser à nouveau. Vider la préparation dans un autre bol.
5. Incorporer le mélange de poireaux et chorizo et brasser soigneusement.
6. Couvrir et réfrigérer pendant 30 minutes ou plus, si désiré. Vous pouvez préparer le mélange la veille.
7. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. À l'aide d'une cuillère à soupe, prendre une partie du mélange et le déposer dans la poêle, en donnant une forme ronde. Répéter l'opération pour le reste de la préparation. Cuire de 4 à 5 minutes à feu moyen et retourner à la mi-cuisson.

NOTES DU CHEF

Servir sur un nid de salade.



Château De Ripaille 2016

 CONSULTER LA FICHE

Galettes aux poireaux, carottes et quinoa

Préparation : 20 min • Cuisson : 35 min • Portions : 6 à 8

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de quinoa
- 3 carottes
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 œufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce tamari
- 125 ml (½ tasse) de parmesan, râpé finement
- 60 ml (¼ tasse) de persil frais, haché
- 5 ml (1 c. à thé) de thym séché
- 5 ml (1 c. à thé) de basilic séché
- Sel et poivre, au goût

ÉTAPES

1. Faire cuire le quinoa dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.
2. Peler les carottes, puis les râper par la suite.
3. Émincer finement les poireaux.
4. Dans une poêle, faire revenir les carottes et les poireaux dans un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail haché et laisser cuire pendant 10 minutes en remuant fréquemment. Laisser tiédir.
5. Dans un bol, battre les œufs et ajouter le tamari. Incorporer le quinoa, le mélange de poireaux et de carottes, le parmesan ainsi que le persil, le thym et le basilic. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
6. Former des galettes.
7. Dans une poêle légèrement huilée, faire cuire les galettes quelques minutes de chaque côté.

NOTES DU CHEF

Servir sur un mini pita avec salade, tomates, basilic frais et mayonnaise au choix !



Chartier Créateur
d'Harmonies Le Rosé
2016

 [CONSULTER LA FICHE](#)

Gougères de poireaux au Migneron de Charlevoix

Préparation : 25 min • Cuisson : 40 min • Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 60 ml (¼ de tasse) de beurre
- 60 ml (¼ de tasse) de Migneron de Charlevoix, coupé en petits morceaux
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 4 œufs

GARNITURE

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 15 ml (1 c. soupe) de menthe fraîche, ciselée
- Zeste d'un citron
- Muscade fraîchement râpée au goût
- 125 ml (½ tasse) de Migneron de Charlevoix, coupé en petits morceaux
- Sel et poivre au goût

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre et le fromage. Amener à ébullition. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Verser d'un seul coup le mélange de farine et incorporer énergiquement avec la cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la casserole. Retirer du feu.
3. Ajouter les œufs un à la fois en brassant vigoureusement. Déposer de petites boules à la cuillère sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four environ 15 minutes jusqu'à ce que les petites boules de pâte soient bien dorées. Laisser la pâte sécher dans le four éteint pendant 15 minutes. Réserver.
4. Dans une casserole, faire fondre le beurre et cuire les poireaux tranchés Les Cultures de chez nous à feu doux pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Prendre les gougères et les trancher en deux. Remplir la partie inférieure des petits choux de la préparation aux poireaux. Ajouter les morceaux de Migneron de Charlevoix sur chacun des choux. Remettre au four quelques minutes pour faire fondre le fromage. Remettre le dessus des choux sur chaque gougère et déguster lorsque ceux-ci sont chauds.



Bernard-Massard Cuvée
de L'Écusson Brut

 [CONSULTER LA FICHE](#)

Pâté à la viande aux poireaux et champignons

Préparation : 30 min • Cuisson : 1 h 30 min • Portions : 3 tourtières

INGRÉDIENTS

- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 3 gousses d'ail, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 908 g (2 lb) de porc, haché
- 454 g (1 lb) de veau, haché
- 454 g (1 lb) de bœuf, haché
- 454 g (1 lb) de champignons, hachés (quelques champignons sauvages au goût)
- 4 pommes de terre, pelées et coupées en petits dés
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc
- 180 ml (3/4 tasse) de chapelure
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices à tourtière moulues
- 6 abaisses de pâte brisée

ÉTAPES

1. Dans une grande casserole, faire revenir les poireaux et l'ail dans le beurre. Ajouter la viande et poursuivre la cuisson environ 15 minutes en remuant pour émietter la viande. Ajouter les champignons, saler et poivrer. Incorporer les pommes de terre, le vin blanc, la chapelure et les épices à tourtière. Poursuivre la cuisson en remuant fréquemment (environ 45 minutes) ou jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à se défaire. Tiédir. Au besoin, rectifier l'assaisonnement. Couvrir et réfrigérer environ 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.
2. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
3. Abaisser 3 fonds de tartes de 23 cm (9 po). Répartir le tiers de la garniture par abaisse. Recouvrir les tourtières d'une seconde abaisse. Faire une incision au centre pour permettre à l'air de s'échapper lors de la cuisson. Bien sceller le pourtour de la pâte à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts. Cuire au four de 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.



Dourosa Douro 2015

 [CONSULTER LA FICHE](#)

Savoureux poireaux à la crème

Préparation : 15 min • Cuisson : 60 min • Portions : 6 à 8

INGRÉDIENTS

- 6 à 8 poireaux moyens
- 500 ml (2 tasses) de crème à cuisson 15 %
- 375 ml (1 ½ tasse) de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
2. Couper la partie verte des poireaux. Prendre la partie restante des poireaux et les couper en tronçons de 1 ½ pouce environ. Placer les poireaux dans un plat allant au four (9x13 pouces). Il est important que les tronçons de poireaux soient bien serrés dans le plat.
3. Dans un petit bol, mélanger la crème et le parmesan puis ajouter le sel et le poivre.
4. Vider le mélange de crème sur les poireaux. Couvrir le plat de papier d'aluminium et mettre au four pendant environ 1 heure. Retirer le papier d'aluminium et faire griller environ 10 minutes.



Albert Bichot Chardonnay
Vieilles Vignes

[CONSULTER LA FICHE](#)

Tarte aux carottes et poireaux

Préparation : 25 min • Cuisson : 45 min • Portions : 4 à 6

INGRÉDIENTS

- 3 carottes
- 1 poireau moyen
- 1 abaisse de pâte brisée
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de noisette
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin en poudre
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 210 °C (410 °F). Peler les carottes et les couper en rondelles, légèrement en biseau.
2. Déposer les carottes dans une poêle avec un peu d'huile, saler, poivrer et saupoudrer du cumin. Ajouter de l'eau afin de couvrir les carottes, porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 20 minutes.
3. Couvrir le fond de tarte de papier parchemin et le remplir de riz ou de pois. Mettre au four et faire cuire de 10 à 15 minutes. Réserver.
4. Couper le poireau en rondelles d'environ 3 à 5 mm.
5. Égoutter les carottes et les répartir dans le fond de la tarte en alternant avec les rondelles de poireaux.
6. Parsemer de noisettes grossièrement éclatées, saler et poivrer puis verser un filet de miel ainsi que d'huile d'olive.
7. Faire cuire au four pendant 10 minutes et déguster.



Gratin dauphinois aux deux pommes de terre et jambon

Préparation : 25 min • Cuisson : 1 h 30 min • Portions : 4 à 6

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 1,25 ml (¼ de c. à thé) de muscade
- 10 ml (2 c. à thé) de thym frais haché
- Sel et poivre au goût
- 6 pommes de terre rouges avec la pelure
- 2 patates douces pelées
- 1 paquet de jambon en tranches de 300 g
- 250 ml (1 tasse) de fromage suisse râpé

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire l'ail et les poireaux 2 à 3 minutes.
3. Saupoudrer de farine et remuer. Ajouter le lait, la muscade, le thym et l'assaisonnement. Porter à ébullition en fouettant. Retirer du feu et réserver.
4. À l'aide d'une mandoline, trancher finement les pommes de terre et les patates douces.
5. Beurrer un plat de cuisson de 20 cm (8 po). Étaler un peu de sauce au fond du plat, puis répartir les patates douces en une seule couche.
6. Couvrir de sauce. Répartir les tranches de jambon, puis couvrir de sauce. Terminer avec les tranches de pommes de terre et le reste de la sauce. Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium. Cuire au four 45 minutes.
7. Retirer la papier d'aluminium et parsemer de fromage. Prolonger la cuisson de 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.



Clos St-Bernard Réserve
2014

[CONSULTER LA FICHE](#)

Pâtes gratinées farcies au saumon, au fromage ricotta et aux poireaux

Préparation : 30 min • Cuisson : 15 min • Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 16 pâtes, de type coquille géante
- 1 pavé de saumon frais
- 185 g (185 ml) de fromage de type ricotta
- 1 sac de 250 g (3 tasses) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- Fromage de type parmesan
- Aneth frais
- Sel et poivre
- Un peu de lait

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Blanchir les poireaux tranchés Les Cultures de chez nous dans l'eau salée pendant 8 minutes. Faire cuire les pâtes jusqu'à cuisson « al dente » dans une seconde casserole pendant environ 10 minutes. Les égoutter par la suite et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
3. Cuire le saumon dans une poêle à feu moyen pendant 8 minutes. Une minute du côté chair pour commencer puis 7 minutes du côté peau. Égoutter les poireaux tranchés puis les mélanger au fromage ricotta. Une fois le saumon cuit, l'émietter et l'ajouter à la préparation de fromage ricotta et poireaux. Ajouter l'aneth, le sel et le poivre à cette préparation.
4. Farcir les pâtes avec la préparation et ajouter du fromage parmesan sur le dessus. Mettre au four pendant 15 minutes afin que le fromage fonde et gratine tranquillement. Terminer en saupoudrant d'aneth sur chaque pâte farcie.



Teal Lake Chardonnay 2015

 [CONSULTER LA FICHE](#)

Boulettes teriyaki aux poireaux

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min • Portions : 6

INGRÉDIENTS

- 454 g (1 lb) de bœuf haché maigre
- 250 g (½ lb) de porc haché
- 1 œuf
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail émincé
- 125 ml (½ tasse) de chapelure
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce teriyaki
- ½ sac de 250 g (1 ½ tasse) de poireaux tranchés [Les Cultures de chez nous](#)
- Sel et poivre du moulin

SAUCE

- 125 ml (½ tasse) de sauce teriyaki
- 2 échalotes émincées
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Sur une plaque à cuisson, étendre une feuille de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients des boulettes de viande et former des boulettes de 1 pouce à 1 pouce et demi au choix.
4. Étendre les boulettes sur la plaque ou dans une poêle et faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
5. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce.
6. Servir les boulettes dans une assiette de service et accompagner de la sauce.



Cabral Reserva 2015

 [CONSULTER LA FICHE](#)

Sushis aux crevettes et aux poireaux

sushi
à la maison

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min • Portions : 6

INGRÉDIENTS

- 2 blancs de poireaux coupés en petits tronçons
- 125 ml (½ tasse) de crème à cuisson
- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise épicée
- 15 ml (1 c. à table) de sauce tamari
- 1 tasse de roquette
- 1 poire coupée en petits cubes
- 250 ml (1 tasse) de crevettes nordiques
- 500 ml (2 tasses) de riz à sushi cuit
- 30 ml (2 c. à table) de flocons de noix de coco
- 2 feuilles de nori
- 2 pincées de fleur de sel

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un plat allant au four, mettre les poireaux, la noix de coco, la crème et le sel. Cuire 30 minutes.
3. Dans un bol, mélanger les poireaux, la crème, les crevettes, la roquette et la poire.
4. Effectuer la mise en place de votre sushi.
5. Déposer votre mélange au centre du riz, rouler et couper délicatement.
6. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise et le tamari.
7. Servir et déguster avec la mayonnaise au tamari !



Carpineto Farnito
Chardonnay Brut

[CONSULTER LA FICHE](#)



Makis californiens

Préparation : 30 min • Cuisson : 20 min • Portions : 20 bouchées

sushi
à la maison

INGRÉDIENTS

- 15 ml (1 c. à table) de beurre
- 1 blanc de poireau émincé
- 250 ml (1 tasse) de lait de coco
- 500 ml (2 tasses) de chair de homard
- 1 pincée de fleur de sel
- 30 ml (2 c. à table) de mayonnaise au wasabi
- 180 ml (3/4 de tasse) de tempura prête à servir
- ½ concombre coupé en juliennes
- ½ mangue mûre coupée en fines tranches
- ½ avocat coupé en tranches
- 30 ml (2 c. à table) de graines de sésame grillées
- 30 ml (2 c. à table) de caviar de poisson volant
- 500 ml (2 tasses) de riz à sushi cuit
- 2 feuilles de nori

ÉTAPES

1. Dans une poêle, faire fondre le beurre et cuire le poireau à feu moyen pendant environ 5 minutes.
2. Ajouter le lait de coco et réduire de moitié.
3. Mettre la chair de homard et réduire presque à sec. Saler et réserver.
4. Effectuer la mise en place des makis californiens (riz vers l'extérieur).
5. Étendre la mayonnaise au wasabi sur chaque feuille de nori.
6. Disposer le mélange de homard au centre de chaque feuille de nori et couvrir de tempura.
7. Mettre le concombre et la mangue en haut du mélange, et l'avocat en bas.
8. Rouler et tapisser les rouleaux.
9. Rouler dans les graines de sésame et le caviar de poisson volant.
10. Couper délicatement chaque rouleau en 10 morceaux.
11. Servir aussitôt.



Fun Chardonnay Reserve

[CONSULTER LA FICHE](#)





Les Cultures de chez nous
1120, rang 9
Sainte-Brigitte-des-Saults (Québec)
J0C 1E0

Téléphone : 819 336-4846
Télécopieur : 819 336-4476
Courriel : cheznous@cultures.qc.ca

cultures.ca

Merci !