

GARNI POUR LES FÊTES

RECETTES



un bijou de saveur





Polentas au four

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 12 minutes | Donne : 12 amuse-gueules | Congélation : non recommandée

- 12 tranches minces de polenta du commerce (1/8 po)
- 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale **Crisco**
- 1 c. à thé (5 ml) de gros sel ou de sel cascher
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir du moulin

Garniture

- 4 oz (125 g) de fromage à la crème, ramolli
- 4 oz (125 g) de fromage gorgonzola ou de chèvre
- 1/2 tasse (75 ml) de rondelles de piments forts **Bick's**, hachées grossièrement
- 2 c. à table (30 ml) de pesto

Nappage

- 1 tasse (250 ml) de sauce tomate, réchauffée

1. Disposer les tranches de polenta sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Badigeonner d'huile et saupoudrer de sel et de poivre.
2. Dans un bol, battre le fromage à la crème et le gorgonzola en crème. Incorporer les piments et le pesto. Réserver.
3. Faire cuire les polentas au four préchauffé à 425 °F (210 °C) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
4. Verser une cuillerée de sauce tomate dans des assiettes de service. Déposer une polenta sur la sauce. Garnir chaque polenta d'une cuillerée comble de garniture fromages-piments.

Astuces

- Des tubes de polenta sont offerts dans la plupart des supermarchés dans un emballage de 1 kg et d'environ 2 1/2 po de diamètre. On les trouve dans les sections de charcuterie, de cuisson ou près des haricots séchés, de la farine de maïs ou des pâtes.
- Excellent hors-d'œuvre! À servir légèrement réchauffé ou à la température ambiante.
- Bien envelopper le reste de polenta et le réfrigérer jusqu'à une semaine ou l'utiliser dans la lasagne pour remplacer les pâtes.



DU STYLE

SANS FAÇON



Salade de pâtes orzo aux cornichons

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 8 minutes | Donne : 8 à 10 portions | Congélation : non recommandée

- 2 tasses (500 ml) d'orzo (1 lb/500 g)
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale **Crisco**®
- ¼ tasse (50 ml) de jus de citron
- 1 ½ tasse (375 ml) de tomates cerises, coupées en deux
- 1 tasse (250 ml) de féta, émietté
- 1 tasse (250 ml) de Mini-Cornichons à l'aneth et ail **Bick's**®, hachés
- ½ tasse (125 ml) d'oignon, haché
- ¼ tasse (50 ml) d'aneth frais, haché
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre

1. Remplir une casserole d'eau, la saler et la porter à ébullition. Ajouter l'orzo et le faire cuire al dente, de 6 à 8 minutes. L'égoutter et le rincer sous l'eau froide, jusqu'à ce qu'il soit à la température ambiante.
2. Mettre les pâtes dans un grand plat de service et ajouter le reste des ingrédients. Bien remuer.

Astuces

- Cette salade de pâtes contient toutes les saveurs de la salade grecque. Délicieuse avec les grillades ou lors des réceptions.
- L'orzo, en forme de grains de riz, est la nouvelle tendance des salades de pâtes.

Nutriments par portion : calories 273 | protéines 6,9 g | lipides 14,9 g
glucides 28,5 g | fibres 2 g | sodium 622 mg | cholestérol 14 mg





Mini canapés grillés

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 5 à 7 minutes | Donne : 24 canapés grillés ou 6 sandwiches | Congélation : non recommandée

- 12 tranches de pain
- moutarde
- 12 tranches de fromage suisse ou Havarti
- 12 tranches de cornichons **Bick's®**
- Sandwich Savers®** à l'aneth
- 12 tranches de dinde, jambon, rôti de bœuf fumé ou toute combinaison
- 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé **Carnation®**
- régulier, 2 % ou sans gras
- 3 œufs
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco®**

1. Tartiner une tranche de pain de la quantité de moutarde désirée. Déposer une tranche de fromage par-dessus la moutarde. Ajouter 2 tranches de cornichon et 2 tranches de charcuterie. Recouvrir du reste des tranches de fromage et de pain. Presser légèrement les sandwiches et couper les croûtes. Couper chaque sandwich en 4 triangles ou carrés.
2. Dans un bol moyen, battre le lait évaporé, les œufs et le sel. Tremper les bouchées en sandwich dans le mélange d'œufs.
3. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Faire griller chaque sandwich jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés, en ajoutant plus d'huile si nécessaire. Baisser le feu si la poêle devient trop chaude.

Astuces

- Servir ces bouchées comme amuse-gueules ou comme repas.
- Pour une touche spéciale, garnir d'une salsa maison faite avec des cornichons hachés, des oignons rouges, des tomates cerises, des poivrons verts et de la coriandre fraîche.



DÉLICIEUSEMENT

AUDACIEUX



Bouchées de betteraves savoureuses

Préparation : 25 minutes | Cuisson : 45 minutes | Donne : 24 tranches | Congélation : excellente

Croûte

- 1 sachet de mélange pour pâte à tarte feuilletée **Robin Hood**®

Garniture

- 1 tasse (250 ml) de fromage de chèvre, ramolli
¼ tasse (50 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier, 2 % ou sans gras
3 c. à table (45 ml) de menthe fraîche, hachée
2 c. à table (30 ml) d'aneth frais, haché
1 gousse d'ail, émincée
¼ tasse (75 ml) de farine tout usage **Five Roses**® pour enfariner la surface
1 ½ de Betteraves tranchées **Bick's**®, rincées et égouttées, coupées en morceaux de ¼ po (6 mm)
1 œuf, battu
¼ c. à thé (1 ml) de gros sel (facultatif)

Nappage

- ½ tasse (125 ml) de fromage de chèvre, ramolli
½ tasse (125 ml) de lait évaporé **Carnation**® régulier, 2 % ou sans gras
1 gousse d'ail, émincée

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage. La diviser en deux. Couvrir chaque moitié d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur.
3. **Garniture** : combiner les 5 premiers ingrédients. Réserver.
4. Sur une surface enfarinée, abaisser chaque morceau de pâte en un rectangle de 12 po x 8 po (30 cm x 20 cm). Étendre la moitié de la garniture de fromage de chèvre sur chaque morceau de pâte. Répartir les betteraves sur la pâte. Rouler délicatement chaque morceau dans le sens de la longueur. Replier et bien sceller les côtés. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée. Badigeonner le dessus de la pâte de l'œuf battu et saupoudrer de gros sel.
5. Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Couper en tranches ou bouchées de ¾ po (7,6 cm).
6. **Nappage** : combiner les ingrédients du nappage. En garnir les assiettes ou en arroser les bouchées.



Nutriments par portion : calories 128 | protéines 4,6 g | lipides 8,4 g | glucides 8,4 g | fibres 0,6 g | sodium 162 mg | cholestérol 17 mg

©/© Smucker Foods of Canada Co. ou ses affiliées. Carnation est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A., utilisée sous licence.