AVEC ODETTE MORIN

pourleplaisirdupalais@hotmail.com www.journaldeprevost.ca

La tempura

Comme bien d'autres plats japonais, la tempura est un plaisir pour les yeux et un régal pour le palais. Des légumes, des fruits de mer, des morceaux de poissons plongés dans un bain d'huile bouillante après avoir été enrobés d'une fine pâte à beignets, voilà ce qu'est la tempura, assurément l'un des fleurons de la cuisine japonaise. L'authentique tempura habille très légèrement tout ce que l'on y plonge, d'une dentelle de pâte translucide à la fois légère et croustillante.

Les Japonais auraient emprunté cette méthode de cuisson à des missionnaires jésuites portugais, débarqués chez eux au XVIe siècle. Ces jésuites célébraient les « Quatuor tempora » (quatre temps), en ne mangeant que du poisson et des fruits de mer pendant quelques jours en guise de pénitence, et ce, au tournant de chaque saison. C'est une des hypothèses qui expliqueraient l'origine du mot « tempura », car les portugais avaient l'habitude d'enrober leurs poissons d'une pâte avant de les faire frire.

Au Japon, on sert souvent la tempura en guise de garniture sur un plat de nouille ou sur une soupe. Elle peut être servie en entrée ou comme plat unique. Il paraît qu'elle est beaucoup moins calorique que d'autres pâtes à friture qui sont, le plus souvent épaisses et qui absorbent beaucoup d'huile!

Pour obtenir une délicieuse tempura, que vous soyez néophytes de la cuisine ou experts, il y a deux conditions à respecter:

- Il ne faut pas trop remuer la pâte lors de sa préparation pour ne pas développer le gluten de la farine. Certains chefs nippons disent même que la pâte se doit d'être légèrement grumeleuse. On peut utiliser de la farine faible en gluten comme de la farine à pâtisserie.
- Il faut maintenir la pâte bien froide tout au long du processus de trempage en mettant son bol dans un bol plus grand contenant de l'eau froide additionnée de quelques glaçons.

Un autre truc en passant: Si vous voulez que tout le monde mange en même temps, vous devrez faire frire tous les morceaux et les garder au chaud dans le four à 200°F. Pour qu'ils s'égouttent et qu'ils restent croustillants, mettez-les sur une grille à pâtisserie placée sur une lèchefrite (dans le four). S'ils sont empilés sur un plat de service, ils seront mous et imprégnés d'huile.

Le choix des ingrédients

Les ingrédients doivent être taillés de façon à faciliter la cuisson et la manipulation, car la tempura se mange avec des baguettes. Il y a aussi le côté esthétique, très cher aux japonais, qu'il ne faut pas négliger. On choisit des légumes, des fruits de mer et du poisson. On peut prendre du poulet en s'assurant qu'il ne soit pas en contact avec les autres ingrédients (avant la cuisson) et en le découpant en lanières assez minces pour qu'il cuise de part en part rapidement. Les viandes en général ne se prêtent pas bien à ce mode de cuisson.

N.B. Par mesure de précaution, je prends une pince pour tremper les morceaux (dans la pâte) et les plonger dans l'huile et une autre pour les en ressortir.

Les légumes

Les aubergines, les patates douces, les courges kabocha (buttercup), les oignons, la racine de lotus peuvent tous être tranchés en rondelles ou en demi-lunes de 3 à 5 mm d'épaisseur.

Les carottes et autres légumes durs peuvent être taillés en petits balais: tranches de 3 mm d'épaisseur, 2 cm de largeur par 6 à 8 cm de longueur, taillées sur la longueur en juliennes jusqu'à l cm du haut.

Les asperges, coupées en deux, les brocolis en fleurettes avec un bout de tige, les champignons shiitake entiers avec une incision en croix sur le chapeau, les fleurs de courgettes entières, les haricots verts entiers, les poivrons en lanières de 1,5 cm de largeur.

Les poissons: aux choix. J'ai essayé avec succès le saumon, l'aiglefin et la sole (tous taillés en tronçons de 2 cm de largeur par 6 à 9 cm de longueur). Je me promets d'essayer les poissons de lac comme la truite et le doré. Des petits poissons entiers comme l'éperlan peuvent être utilisés.

Les fruits de mer: Les crevettes crues décortiquées, faites trois entailles sur le côté intérieur et gardez la queue, les calmars en tranches de 3 à 5 mm ou en tronçons sur lesquels vous taillerez un quadrillé (superficiellement) avec une lame acérée, pétoncles entiers ou coupés en 2 pour les plus gros, chair de crabe ou de homard en tronçons ou autres.

Pour la friture

L'idéal, c'est la friteuse, sinon, on prend une casserole à rebord d'au moins 10 cm de hauteur. Les huiles végétales comme l'huile d'arachide, de canola, de soya, de tournesol sont préférables. La température doit se situer entre 320°F et 340°F (sur la cuisinière électrique, je règle la température à 6). On ne fait frire que quelques morceaux à la fois pour ne pas refroidir l'huile. La cuisson est plutôt rapide*, environ 1 minute par morceau. Si vous commencez par cuire les légumes durs comme les carottes, ils seront cuits juste à point au moment de servir grâce à la chaleur résiduelle. Les morceaux plus fragiles comme les poissons et fruits de mer sont frits en dernier.

* La pâte à tempura à tendance à rester blanche même après la friture, alors n'attendez pas que vos morceaux soient dorés, car ils seront trop cuits.

La pâte

Lorsque vous préparerez la pâte, vos légumes doivent être parés, votre huile en train de chauffer. Plutôt que d'utiliser de l'eau ordinaire, plusieurs amateurs de tempura utilisent de l'eau minérale. La pâte semble se diffuser un peu plus en touchant l'huile, augmentant légèrement l'effet de dentelle. Par contre, cela n'apporte rien de perceptible au goût. La recette donne assez de pâte pour un souper pour 3 personnes ou pour 4 si vous servez des plats d'accompagnement.

Ingrédients

- Farine tout usage ou à pâtisserie (sans poudre à lever ajoutée) tamisée, 1 tasse (225 ml)
- Œuf, 1 battu
- Eau ou eau minérale (glacée), environ de tasse (170 ml) (pour faire 1 tasse (225 ml) avec l'œuf)

Préparation: Mettez la farine tamisée dans un bol à mélanger. Dans une tasse à mesurer, battez l'œuf, puis ajoutez de l'eau glacée jusqu'à la marque de 1 tasse (225 ml), remuez bien le tout. Faites un puits au centre de la farine et ajoutez le mélange œuf/eau. Remuez le tout (le moins longtemps possible) à l'aide d'un fouet (ou d'une fourchette). Mettez aussitôt le bol dans un bol légèrement plus grand contenant de l'eau et des glaçons. Lorsque l'huile est prête, trempez de 3 à 6 morceaux dans la pâte (secouez-les légèrement pour enlever l'excédent de pâte) et mettez-les, un à un dans le bain de friture. Laissez-les cuire 30 secondes, tournez-les et laissez-les cuire encore 30 secondes. Mettez les morceaux sur une grille à pâtisserie (déposée sur une lèchefrite) dans le four à 200°F jusqu'au moment de servir.

Deux petites sauces pour faire trempette

Ingrédients

- Sauce soya japonaise (Kikkoman), 3 cuil. à soupe (45 ml)
- Mirin (Kikkoman kotteri mirin), 2 cuil. à soupe (30 ml) ou 1 c. à s. (15 ml) de sirop d'érable
- Eau, bouillon ou fumet de poisson, 1 à 2 cuil. à soupe (15 à 30 ml)
- Huile de sésame, quelques gouttes au goût

Ou

- Miso (doré) Kurano Kaori, 1 cuil. à soupe (15 ml) dilué dans ½ tasse (110 ml) (ou plus au goût) d'eau bouillante
- Sirop d'érable, 1 cuil. à soupe (15 ml) ou plus au goût
- Huile de sésame, quelques gouttes au goût
- Sauce piquante, quelques gouttes au goût (facultatif)

Préparation: Mélangez tous les ingrédients de la version de votre choix. Servez dans des petits bols individuels.

Bon appétit !

Ville de PRÉVOST

AVIS PUBLIC - Règlement 638

PROMULGATION

AVIS est donné que le conseil municipal de la Ville de Prévost a adopté le règlement suivant lors de la séance ordinaire du 10 janvier 2011.

- **Règlement no 638** : « Règlement décrétant les règles de contrôle et de suivi budgétaires, une délégation de pouvoir d'autoriser des dépenses et de signer des contrats aux fonctionnaires ainsi que l'exercice de ceux-ci ».

Les personnes intéressées pourront prendre connaissance de ce règlement à la Place de la Mairie, sise au 2870, boulevard du Curé-Labelle, à Prévost, pendant les heures régulières de bureau, soit du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30.

Le règlement no 638 entre en vigueur conformément à la loi.

DONNÉ À PRÉVOST, CE 20E JOUR DU MOIS DE JANVIER DEUX MILLE ONZE (2011).

Me Laurent Laberge, avocat

Greffier

Ville de PRÉVOST

APPEL D'OFFRES

VENTE À L'ENCAN DE LA VILLE DE PRÉVOST LE MERCREDI 26 JANVIER 2011 À 10 h

La Ville de Prévost procédera à une vente à l'encan le 26 janvier 2011 à 10h, au 2775, rue Rolland, bureau 200, à Sainte-Adèle (Québec) J8B 1C9

On y disposera d'un lot composé d'articles non réclamés depuis au moins deux (2) mois. La composition de ce lot est la suivante :

Composition du lot

- Un piano marque Samick
- Un bac de peinture
- Un tuyau de ventilation (12 pouces par 6 pieds)
- Une échelle (hauteur 16 pieds)
- Une barrière en bois
- Un panier de basketball
- Un repose-pied
- Six pneus de différentes dimensions
- Une boîte de nourriture
- Laveuse marque Inglis
- Deux sacs de matériels
- Un bac d'accessoires de peinture
- Un bac d'accessoires d'automobile
- Deux stores horizontaux
- Deux pelles à neige
- Un support à linge
- Sept boîtes de linge
- Une boîte comportant des bidons d'essence
- Une traîne sauvage
- Un bâton d'hockey
- Un escabeau
- Un support de toiture pour voiture
- Un aspirateur industriel
- Coffre de toit pour voiture
- Un sac de sport avec des pièces d'auto à l'intérieur
- Deux bacs de ventilation
- Une boîte d'accessoires pour automobile
- Un module pour chat
- Trois pelles
- Deux râteaux
- Un rouleau de géotextile
- Une planche à repasser
- Un isolant rose
- Un sac de bidon d'essence
- Une boîte de filage électrique
- Une toile verte
- Un tuyau en plastique (1 ½ pouce par 200 pieds)
- Une table (10 pieds par 3 pieds)
- Une table
- Une table en plastique de six pieds
- Une boîte de bouteilles de boisson alcoolisée
- Un néon de 48 pouces
- Une poubelle en plastique
- Une brouette
- Deux rouleaux de papier
- Une génératrice à essence
- Quatre boîtes de matériaux non-identifiés
- Un banc de piano

Les personnes intéressées à acheter le lot d'articles pourront l'examiner sur les lieux de la vente, de 9 h à 10 h, le jour même.

CONDITIONS DE LA VENTE:

1) La mise à prix de ce lot est de deux mille dollars (2 000 $).
2) L'acheteur devra acquitter en argent comptant le montant de son achat avant de quitter les lieux.
3) Les marchandises sont vendues dans leur état actuel, telles que vues, l'acheteur acquérant lesdites marchandises à ses risques et périls. Il est de plus stipulé expressément que la Ville de Prévost ne s'oblige à aucune garantie envers l'acheteur, même pour les défauts cachés pouvant affecter lesdites marchandises.
4) L'acheteur devra prendre possession du lot d'articles acquis immédiatement.

NOTE IMPORTANTE :
Toute personne réclamant le droit de propriété sur un des articles à l'encan doit en faire la preuve avec un original de la facture et le numéro de série et ce, avant mercredi le 26 janvier 2011 à 10h.

Cette vente à l'encan est faite en vertu de la Loi sur les cités et villes.

DONNÉ À PRÉVOST, ce 15 janvier 2011

Me Laurent Laberge, avocat, O.M.A.
Greffier