



## La saison du citron

**Du citron, on peut en mettre partout! Une giclée de jus par-ci, un peu de zeste par-là, voilà de quoi ajouter beaucoup de caractère à nos plats.**

De plus, les fruits du genre *citrus* (les agrumes) sont pleins de vitamine C, de fibres solubles, de substances antioxydantes et ils possèdent des pouvoirs bactéricides et antiseptiques. La saison des agrumes est à nos portes et vous aurez peut-être remarqué que certaines épicereries nous offrent des variétés inusitées. J'ai vu des « mains de Bouddha » une variété de cédrats (*Citrus medica*) qui ressemble à un paquet de doigts. On peut le confire, utiliser son zeste râpé, frais ou sec. Généralement, les autres variétés de cédrats ont plutôt l'aspect d'un citron bosselé ou verruqueux. Il y a aussi le citron Meyer (*Citrus x meyeri*), natif de Chine, il serait un croisement entre le citron et la mandarine. Plus rond que le citron habituel et d'un jaune tirant sur l'orange, il est beaucoup plus doux, presque sucré, son jus et son zeste offrent un parfum fruité très subtil.

### Trucs et astuces

- Pour extraire le maximum de jus d'un citron ou d'une lime, il faut que le fruit soit à la température de la pièce. Avant de le presser, on le roule (sur le plan de travail) en l'écrasant légèrement sous la paume de la main.

- Il semble que dans les émissions de cuisine, les presse-agrumes n'ont pas la cote. C'est pourtant un ustensile formidable qui nous permet de retirer un maximum de jus des citrons et des limes qui sont parfois très fermes. Vive le bon vieux presse-agrumes en verre!
- Lorsque l'on désire prélever du zeste d'agrumes, il est préférable de choisir des fruits biologiques, car les autres sont aspergés de pesticides. Pour un moindre mal, on peut laver les fruits traités en les brossant dans de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre, ensuite on les rince à l'eau courante.
- La râpe microplane est un ustensile des plus utiles, car elle donne un zeste ultra-fin. Elle sert aussi à râper la muscade, le gingembre, l'ail, le parmesan, etc. On la nettoie sous l'eau à l'aide d'une brosse.
- Lorsque l'on prélève le zeste d'un agrume (à l'aide d'un économiseur ou d'un couteau d'office) pour en faire des juliennes ou autres, il faut éviter (autant que possible) de prendre la partie blanche amère qui se trouve sous le zeste.

### Limoncello maison

C'est une liqueur de citron typique à la région de Naples, préparée avec les

citrons de Sorrente lesquels jouissent d'une indication géographique protégée (IGP). En Italie, on sert le limoncello à l'apéro, mais surtout bien frappé comme digestif. Le limoncello est excellent pour la composition de cocktails, de punches ou de sangrias à base de vin blanc plat ou mousseux. En suivant la méthode qui suit, on peut faire un substitut de liqueur d'oranges en remplaçant les zestes de citron par des zestes d'orange.

### Ingrédients

- Zestes de 6 citrons, prélevés à l'aide d'un économiseur ou d'un couteau d'office acéré
- Vodka, 1 bouteille de 750 ml
- Eau, 750 ml (3 tasses)
- Sucre, 1 1/2 tasse

### Préparation

Dans un grand bocal, mettez les zestes et la vodka. Fermez le bocal hermétiquement et laissez macérer le tout à l'abri de la lumière pendant une dizaine de jours. Après, amenez l'eau et le sucre à ébullition et laissez mijoter à feu moyen au moins 3 minutes. Au-dessus d'un saladier (grand bol), passez l'alcool à travers une passoire fine afin de recueillir les zestes. Au-dessus d'un autre saladier, versez le sirop chaud sur les zestes (dans la passoire) pour en récupérer toute la saveur. Une fois le sirop refroidi, mettez-le dans le bocal

avec l'alcool, fermez bien le couvercle et, idéalement, laissez macérer le tout encore quelques jours au frigo.

### Riz au citron et au beurre (inspiré du Nimbu Chawal)

Nimbu pour citron, Chawal pour plat d'accompagnement (une recette indienne). Selon ma fille, cette recette est un pur délice! Je l'ai faite avec du riz au jasmin. Le riz prend une superbe coloration jaune et le goût du citron s'impose moins qu'on le croirait. Vous pourriez y ajouter, en même temps que le jus de citron, une poignée d'herbes fraîches comme de la coriandre, du persil, de l'estragon, de l'aneth ou du cerfeuil. Ce riz peut être servi chaud ou il peut être transformé en une délicieuse salade en lui ajoutant des morceaux de mangue fraîche, des confettis de poivrons de couleur, des rondelles d'oignons verts et une vinaigrette aigre-douce au vinaigre de riz, à l'huile d'olive et au sirop d'érable.

### Ingrédients

- Riz Basmati ou à grains longs au choix, 1 tasse
- Eau bouillante, 1 3/4 tasse pour le Basmati ou 2 tasses pour autres riz
- Beurre, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Graines de moutarde, 5 ml (1 cuil. à thé) (facultatives, mais très bonnes)



- Poudre de cari, 5 ml
- Curcuma, 5 ml
- Poivre ou flocons de piment, 2 ml (1/4 de cuil. à thé)
- Sel, 3 ml (1/2 à 1 cuil. à thé)
- Feuille de laurier, 1 petite
- Jus de 1/2 citron soit 45 ml (3 cuil. à soupe) ou plus au goût

### Préparation

Faites revenir les graines de moutarde dans la moitié du beurre (15 ml) (dans une casserole avec couvercle) à feu moyen. Hors du feu, ajoutez tous les ingrédients, sauf le jus de citron et le reste du beurre, remuez bien le tout pour bien enrober le riz. Remettez la casserole sur un feu très chaud et ajoutez l'eau bouillante. Remuez jusqu'à ébullition, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire 15 minutes. Fermez le feu et laissez reposer le riz au moins 10 minutes. Enlevez la feuille de laurier, ajoutez le jus de citron, le reste du beurre (et les herbes, s'il y a lieu), remuez le tout et servez.

Bon appétit!

## Sorties culturelles virtuelles – Lyne Gariépy et Joanis Sylvain

lynegariépy@journaldescitoyens.ca



## Séries lugubres pour mois sombre

**Novembre, on recule l'heure, la noirceur arrive de plus en plus tôt. Un air lugubre flotte dans l'air, avec les arbres dénudés de leurs feuilles qui attendent la neige pour briller de nouveau. Alors, en ce mois sombre et lugubre, voici des suggestions de séries aux sujets sombres et lugubres.**

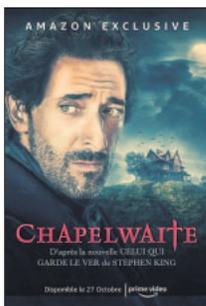
### Chapelwaite

Série, Drame, épouvante-horreur, historique, États-Unis, 2021, 1 saison de 10 épisodes de 60 minutes, sur *Tou.tv extra, Prime Video*, de: Jason Filardi, Peter Filardi; avec: Adrien Brody, Emily Hampshire, Sirena Gulamgaus.

**Synopsis** – 1850. Le capitaine de baleinier Charles Boone emménage avec ses trois enfants dans un manoir dont il a hérité dans une petite ville du Maine, après le décès de sa femme. Bientôt, des bruits mystérieux apparaissent. Charles va devoir affronter des secrets de famille terribles afin de mettre un terme à une malédiction qui touche les Boone depuis des générations.

**Ciné-fille** – *Chapelwaite* est une adaptation de la nouvelle *Jerusalem's lot* (*Celui qui garde le ver*, en vf) de Stephen King. Autant j'aime l'imagination de M. King, autant j'ai souvent trouvé très moyennes les adaptations de ses œuvres. Mais *Chapelwaite* ne m'a pas déçue. Même si le rythme est lent, cela ajoute à l'ambiance lugubre de la série.

Si vous lisez cette chronique régulièrement, vous savez que j'ai un faible pour les séries historiques, ou en costumes. Et *Chapelwaite* est particulièrement



réussie pour cet aspect. Les costumes sont non seulement historiquement corrects, tout comme les décors et accessoires, mais ils correspondent parfaitement aux caractères des personnages. Et à l'aspect sombre du sujet.

J'ai aussi un faible, depuis longtemps, pour l'acteur principal Adrien Brody, qui a joué, entre autres, dans le magnifique film *Le pianiste*. Il est excellent pour incarner les personnages tourmentés et changeants. Dans *Chapelwaite*, c'est un Brody tourmenté par le chagrin, la folie, la mort, gagné par la colère et la soif de justice, mais surtout par la peur de sa folie et de celle qu'il pourrait léguer à ses enfants.

Belle série pour qui aime l'épouvante, Stephen King, Adrien Brody, les séries historiques et les ambiances sombres et lugubres. **8,5 sur 10**

**Ciné-gars** – Après avoir écouté quatre épisodes de cette série, j'ai pu constater que la distribution est de qualité. Surtout Adrien Brody, égal à lui-même, excelle, comme toujours.

Les décors et l'ambiance glauques donnent le ton de la série d'ambiance épouvante-horreur. Qui n'est pas mon genre de série préférée, de là mon **6 sur 10**

### Le cabinet de curiosités de Guillermo del Toro

Série, épouvante-horreur, États-Unis, depuis 2022, 1 saison de 8 épisodes d'environ 60 minutes, sur *Netflix*, créée par Guillermo del Toro, avec: Rupert Grint, Ben Barnes, Dan Stevens, Kate Micucci.

**Synopsis** – Une anthologie sur la thématique de l'horreur créée par Guillermo del Toro, dont chaque épisode, individuel, est signé par un réalisateur différent, avec des acteurs différents.

**Ciné-fille** – Guillermo del Toro est un de mes réalisateurs préférés. J'ai adoré *Le labyrinthe de Pan*, et un de mes films préférés est *La forme de l'eau*. Quand j'ai découvert qu'il avait écrit une série d'histoires d'épouvante, j'étais curieuse. Mais mes attentes n'ont pas été comblées.

Premièrement, ce sont des réalisateurs différents pour chacun des épisodes. Donc, chaque épisode est différent, et, par le fait même, le résultat est inégal. J'ai apprécié certaines histoires, mais j'en ai trouvées d'autres ennuyantes. Je m'attendais à quelque chose plus près de *Black Mirror*, où il y a une certaine morale à l'histoire. Mais c'est plus près de *Twilight Zone*.

De petites histoires bien glauques, bien cruelles et bien horribles, pour les amateurs du genre. Avec des clins d'œil à Stephen King, Lovecraft, etc. Belle distribution et ambiance



lugubre à souhait. Certains épisodes mériteraient 8 sur 10, mais d'autres un 6. Donc **7 sur 10**

**Ciné-gars** – C'est le genre de série qui m'attire, de par son format, c'est-à-dire une histoire indépendante à chaque épisode. Cependant, le danger avec ces séries, c'est que nous pouvons être déçus, car certaines histoires peuvent nous intéresser, alors que d'autres moins, ou pas du tout.

Le budget est présent, étant donné la bonne réputation de Guillermo del Toro. Acteurs, décors et effets spéciaux sont à la hauteur. Après avoir visionné cinq épisodes, j'en ai trouvé seulement un à mon goût, que j'ai adoré. **6,5 sur 10**

### Ghosts (UK)

Série, comédie, fantastique, Grande-Bretagne, depuis 2019, 4 saisons de 6-7 épisodes de 30 minutes, *Amazon prime* ou *Apple TV*, créée par: Mathew Baynton, Simon Farnaby, Martha Howland, Laurence Rickard et Ben Willbond, avec: Charlotte Ritchie, Kiell Smith-Bynoe, et les noms ci-dessus.

**Synopsis** – Un groupe de fantômes, de différentes époques, réside, dans leur vie de l'au-delà, dans un manoir en ruine nommé Button Hall. La cohabitation est difficile entre eux, mais cela va se compliquer quand un

jeune couple, Alison et Mike, hérite du manoir et décide de le transformer en hôtel.

**Ciné-fille** – Nous vous avons déjà suggéré cette magnifique série, mais nous ne pouvons passer sous silence les nouvelles saisons disponibles. Sélectionnez l'émission originale de Grande-Bretagne, à ne pas confondre avec la version américaine.

Une série fabuleuse, un bijou d'humour *british*, des acteurs justes, une grande finesse d'écriture, des situations toujours plus intéressantes... Je ne me lasse pas de cette série!

Le collectif d'auteurs et d'acteurs est excellent, leur imagination débordante, me fait parfois penser aux *Monthly Python*, en mieux!

Le contraste entre chacun des fantômes et les mœurs de leur époque propre est intéressant, tout comme les références historiques.

Le sujet est en apparence lugubre, mais le rendu est joyeux. On rit ou sourit à chacun des épisodes. Une série à voir! Je l'adore! **9,5 sur 10**

**Ciné-gars** – Pour cette troisième saison, nous retrouvons nos joyeux fantômes. Dans certains épisodes, nous continuons à découvrir les raisons du décès de certains revenants.

Toujours dans la même veine que les saisons précédentes, très bon! **8,5 sur 10**

