



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Pour vos cocktails et réceptions

À quelques jours de Noël, j'ai cru bon vous faire quelques suggestions de bouchées et de canapés pour régaler vos invités.

- Pour éviter le double trempage, oubliez le plateau de crudités traditionnel et servez plutôt un éventail de bâtonnets de légumes colorés (debout) sur fond de trempette dans des verrines individuelles. Ces verrines peuvent être de véritables œuvres d'art si vous laissez libre cours à votre sens artistique.

- J'aime beaucoup les mini-brochettes, car en plus d'être très colorées, on peut créer une multitude de combinaisons. Il s'agit de monter, sur des cure-dents ou des petites brochettes, des cubes de fruits et de légumes que vous pourrez combiner entre eux ou avec des cubes de fromage, de jambon, des tranches de saucisson ou encore, des olives, des cornichons ou autres marinades. Vous pourriez aussi monter des crevettes cuites en mini brochettes et les servir avec une sauce piquante à base de mangue, d'ananas ou de tomate (chair de mangue ou autre, piment fort ou sauce piquante, oignons verts, quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc et de sirop d'érable, sel au goût, passez le tout au mélangeur).

Voici quelques suggestions de mini brochettes:

- Cube de fromage ou mini-bocconcini placé au centre d'une tomate raisin coupé en deux sur la hauteur.

- Artichaut, concombre et olive noire
- Concombre, cheddar et carré de poivron rouge, jaune ou orange
- Demi-tomate raisin, feuille de basilic, fromage et olive
- Boule (ou cube) de melon et prosciutto
- Jambon, fromage et petit cornichon sucré
- Jambon, ananas et poivron de couleur
- Raisin rouge, noir ou vert et cube de fromage

Au dessert:

- Boule (ou cube) de melon (de miel ou cantaloup), kiwi et raisin
- Ananas, raisin rouge et quartier de clémentine
- Bleuets, fraises et clémentine

Canapés de terrine ou de fromage

Les canapés de terrine ou de fromage (brie, cheddar, comté, etc.) surmontés d'une compote aigre douce (voir les recettes plus bas) sont une délicieuse façon de sustenter vos invités à l'heure de l'apéro ou dans le cadre d'un cocktail dînatoire. On place des tranches de terrine ou de fromage sur des croûtons de baguette, des craquelins ou des biscottes. Pour faire les croûtons de baguette, vous faites des tranches obliques de 4 mm d'épaisseur et vous les passez au four, sur une plaque, de 10 à 15 minutes à

400o F (laissez-les refroidir sur la plaque). Vous pouvez les faire à l'avance et les conserver dans un contenant hermétique ou dans un sac de plastique.

Compote aigre-douce de pomme et d'oignon

Cette compote est excellente avec les terrines, mais aussi avec les fromages, dont le brie, le cheddar, le comté, etc.

Ingrédients

- Pomme, 1 grosse en dés de 1 cm de côté
- Oignon, 1 moyen émincé
- Beurre, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Moutarde à l'ancienne (de Meaux), 1 à 2 cuil. à thé (5 à 10 ml)
- Sirop d'érable, ¼ de tasse (60 ml) ou plus au goût
- Poivre du moulin
- Sauce soya japonaise (Kikkoman), 1 cuil. à soupe (15 ml) ou sel ½ cuil. à thé (3 ml)

Préparation

Faites revenir l'oignon dans le beurre à feu moyen en remuant, ajoutez les dés de pommes et le reste des ingrédients. Ramenez la préparation à ébullition et laissez-la mijoter à feu doux jusqu'à cuisson des dés de pomme. Servir tiède ou froide sur des canapés de terrine ou de fromage. Pour une préparation plus homogène, utilisez un pilon à pomme de terre.



Compote d'oignon et de canneberges au porto

Excellente avec les terrines, les fromages, mais aussi pour accompagner les viandes blanches et certains gibiers.

Ingrédients

- Canneberges, 1 ½ tasse (environ 375 ml)
- Oignon, 1 moyen émincé
- Cassonade, environ 2/3 de tasse (160 ml) (ou au goût)

- Porto ou vin rouge corsé, ½ tasse (125 ml)
- Beurre, 1 cuil. à soupe (15 ml)
- Sel et poivre au goût

Préparation

Faites revenir l'oignon, dans le beurre à feu moyen en remuant, ajoutez le reste des ingrédients. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que toutes les canneberges aient éclaté. Pour une préparation plus homogène, utilisez un pilon à pomme de terre.

Bon appétit et joyeuses fêtes!

2990, boul. Curé-Labelle, Prévost

Soins Dentaires Prévost

Une équipe de professionnels attentionnés et à l'écoute de vos besoins

Dre Tawni Bailey, BHSc, DDS
Dr Guillaume Côté, DMD
Dr André Garceau, DMD
Dentistes généralistes

Appelez-nous aujourd'hui!
450.335.2990
www.dentisteprevost.com

Du 16 au 25 décembre

Concours des Fêtes

Carte-cadeau IGA de 100\$ à gagner à chaque jour!

*Détails en magasin

IGA
Famille Piché *extra*
On s'y connaît!

MARCHÉ IGA FAMILLE PICHÉ – 2635, BOUL. DU CURÉ-LABELLE, PRÉVOST