

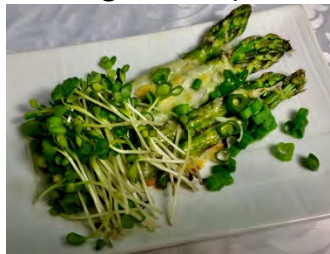


Présentation du menu à l'italienne Chef invité M. Michel Camiré, traiteur



Entrée

Steli d'argento religiosamente gratinati (Tiges argenteuilles religieusement gratinées)



Plat principal

Fusilli con verdure dorata e bocconcini di manzo all'italiana (Fusillis aux légumes dorés et ses bouchées de boeuf à l'italienne)



Entrée

Steli d'argento religiosamente gratinati
(Tiges argenteuilles religieusement gratinées)

Ingrédients (pour 2 personnes)

10 asperges de bonne grosseur
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tiges d'oignon vert
Sel et poivre

8 onces (1 tasse ou 250 grammes) de fromage La Religieuse râpé
Pousse de moutarde (ou de radis)

Mode de préparation

- Casser la partie inférieure des asperges
- Regrouper 2 X 5 asperges côte-à-côte
- À l'aide de 2 cure-dents, traverser les 5 asperges, l'un en bas et l'autre à la base des têtes de façon à pouvoir les tenir ensemble
- Couper les oignons verts, mettre de côté la partie verte découpée pour la décoration
- Tapiser une plaque à cuisson d'une feuille de papier d'aluminium
- Y déposer les asperges
- Garnir les asperges de la partie blanche des oignons verts
- Huiler, saler et poivrer
- Mettre au four à 425F environ 10-15 minutes ou jusqu'à ce que les asperges commencent à devenir tendres
- Retirer du four et garnir du fromage râpé
- Mettre au broil et griller quelques minutes pour arriver à une belle couleur dorée
- Garnir des pousses de légumes et de la partie verte des oignons verts
- Servir

Plat principal

Fusilli con verdure dorate e bocconcini di manzo all'italiana
(Fusillis aux légumes dorés et ses bouchées de boeuf à l'italienne)

Ingrédients (pour 2 personnes)

300 grammes de fusillis blé blanc bio

250 grammes de bœuf haché

1 oignon

2 carottes

2 branches de céleri

2 courgettes

300 grammes de tomates cerises

769 ml de tomates en dés

1 cuillère à soupe de sucre

Huile d'olive

1 cuillère à table de chaque herbe (origan séché et basilic séché)

Sel et poivre

Persil, basilic ou origan frais pour la décoration (facultatif)

Mode de préparation

- Porter de l'eau à ébullition pour cuire les pâtes
- Cuire les pâtes al dente et réserver
- Couper le céleri et les carottes en cube de ½ pouce environ
- Couper les courgettes en ½ tranche épaisse
- Couper l'oignon en lamelle
- Cuire dans une poêle avec un peu d'huile le céleri et les carottes jusqu'à demi cuisson
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, déposer le mélange de céleri et de carotte, ajouter les courgettes, l'oignon et les tomates-cerises
- Mélanger le tout
- Saler et poivrer
- Cuire au four à 450F durant environ 20-25 minutes
- Verser les tomates en dés avec le sucre dans un chaudron et réduire jusqu'à sec
- Mélanger les herbes, le sel et le poivre
- Façonner des boulettes avec le bœuf haché
- Rouler les boulettes dans le mélange d'herbes, de sel et de poivre
- Dans un poêlon, verser un peu d'huile et cuire les boulettes

- Une fois toutes ces étapes réalisées, mélanger ensemble les pâtes, les tomates réduites à sec, les légumes grillés et les boulettes.
- Rectifier l'assaisonnement
- Reposer en couvrant la préparation quelques minutes pour que les saveurs se mélangent
- Servir et garnir d'herbes fraîches

BON APPÉTIT!



Merci à



www.marchevicto.com