Les Serres de Clara

Recette :	**Ail confite aux fines herbes**		
Portions		**Crédit**	Cuisine AZ- adpatée par Myriam Morin et Sylvie Halou
Préparation	15 minutes	**Temps total :**	15 minutes
Cuisson	10 minutes		
Ingrédients :	• 3 gousses d'ail (bulbes) • 200 ml de vinaigre de cidre de pomme • 100 ml de vinaigre de vin rouge ou blanc • 100ml d'huile d'olive • 1 bouquet garni (Laurier, thym) • Romarin et basilic frais au goût • 1 c. à thé de poivre rose en grain non moulu • 3 c. à soupe de miel liquide		
Étapes de préparation	1. Eplucher et séparer les gousses en cailleux. 2. Faire chauffer les vinaigres et le miel dans une casserole et après reprise de l'ébullition, compter 10 minutes. 3. Laisser refroidir et mettre en bocaux avec les herbes du jardin et le poivre rose. 4. Couvrir avec l'huile pour immerger l'ail. 5. Servir en apéro ou mettre dans les salades.		

Les Serres de Clara

Recette :	**Beurre à la coriandre et à la lime**		
Portions		**Crédit**	Producteurs laitiers du Canada adapté par Sylvie Halou
Préparation	10 minutes	**Temps total :**	15 minutes
Cuisson			
Ingrédients :	• ½ tasse de beurre demi-sel ramolli • 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée • ½ c. à soupe de jus de lime • ½ c. à soupe de zeste de lime • Piment chili moulu au goût • Sel et poivre au goût		
Étapes de préparation	• Battre ensemble le beurre, la coriandre, le jus et le zeste de lime et le poivron rouge. Saler et poivrer au goût. • Laisser reposer pendant 1 heure pour marier les saveurs. Servir fondu sur du maïs grillé ou du poisson, ou étendre sur une tranche de pain baguette.		

ï

Les Serres de Clara

Recette :	**Caviar d'aubergine tomaté**		
Portions	2 tasses -1 portion	**Crédit**	Ricardo
Préparation	15 minutes	**Temps total :**	40minutes
Cuisson	25 minutes		
Ingrédients :	• 1 grosse aubergine pelée et coupée en cubes • 6 c. à soupe d'huile d'olives • 2 cailleux d'ail hachés • 2 grosses tomates coupées en dés, la chair rapée • 1 c. à soupe de pâte de tomates • 12c à soupe de miel liquide • C, à thé de harrissa • 1 c. à thé de paprika doux • 1 demie c. à thé de cumin • 30 ml de jus de citron **Huile à la menthe :** • 2 c. à soupe de menthe fraiche ciselée • 1c à soupe d'huile d'olives		
Étapes de préparation	1. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer l'aubergine dans l'huile. Réduire l'intensité du feu à moyen et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes. 2. Ajouter l'ail et cuire 2 minutes. 3. Ajouter les tomates, la pâte de tomates, l'harissa, le paprika et le cumin. 4. Laisser compoter à feu moyen-doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. 5. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer • **Huile à la menthe** • Entre-temps, dans une petite poêle à feu moyen-élevé, frire la menthe dans l'huile 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Laisser tiédir. • Au moment de servir, verser l'huile à la menthe sur le caviar d'aubergine. Accompagner de pains pitas maison. Le caviar d'aubergine tomaté est aussi délicieux tiède que froid.		

ï

Les Serres de Clara

Recette :	**Courgettes grillées au parmesan**		
Portions	6 portions	**Crédit**	P'tit Chef -Adaptée par Geneviève Langlois et Sylvie Halou
Préparation	20 minutes	**Temps total :**	30 minutes
Cuisson	Jusqu'à dorées		
Ingrédients :	• 4 grosses courgettes • 4 c à soupe d'huile d'olives • 4 c. à soupe de parmesan frais • 2 cailleux (gousses) d'ail hachés finement • Fines herbes fraîches au goût (basilic, origan, romarin) • Sel, poivre		
Étapes de préparation	1. Laver et couper les courgettes en morceaux ou rondelles assez épaisses, conserver la pelure. 2. Ajouter l'huile, l'ail et les épices et laisser mariner au moins 3 heures. 3. Égoutter l'excès d'eau, étendre les morceaux sur une plaque allant au four, et saupoudrer de parmesan frais et griller jusqu'à dorés.		

ï

Les Serres de Clara

Recette :	**Gaspacho de fraises et melon d'eau à la menthe**		
Portions	Pour 4 personnes	**Crédit**	Myculinarycurriculum.blogspot-adaptée par Sylvie Halou
Préparation	10 minutes	**Temps total :**	10 minutes
Cuisson	Aucune		
Ingrédients : 1 portion = 1.5 tasse	• 1 melon d'eau moyen sans pépin • 200 g de fraises fraîches • 20 feuilles de menthe fraîches • 2 c à soupe de basilic frais haché • 1 à 2 c à soupe de miel • 2 c à soupe de vinaigre balsamique		
Étapes de préparation	1. Couper le melon, retirer les pépins (s'il y en a), retirer la peau et coupez-le en morceaux. Passer au robot. 2. Laver les fraises et équeuter. Ajouter au melon et mélanger le tout au robot. 3. Ajouter la menthe, le basilic le miel et le vinaigre balamique. Mélanger au robot. 4. Servir très frais avec des feuilles de menthe pour décorer.		
	Peut être congelé pour conservation		

ï

Limonade à la rhubarbe (Francine Poirier bénévole)

Ingrédients

6 ½ tasses d'eau

¾ tasse de sucre

4 ½ tasses de tiges de rhubarbe émincées grossièrement

Jus d'un citron

Préparation

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition

Ajouter la rhubarbe et porter de nouveau à ébullition et laisser mijoter à feu doux environ 5 minutes

Passer au tamis et laisser égoutter 10 minutes sans presser la rhubarbe

Verser dans un pichet et ajouter le jus de citron

Réfrigérer environ 4 heures.

Les Serres de Clara

Recette :	**Marinade pour légumes au miel, vinaire balsamique et herbes de Provence.**		
Portions	1 tasse	**Crédit**	Zeste-adaptée par Sylvie Halou
Préparation	5 minutes	**Temps total :**	5 minutes
Cuisson	Aucune		
Ingrédients : 1 portion = 1.5 tasse	• 125 ml de vinaigre balsamique blanc • 125 ml d'huile d'olives • 60 ml de miel liquide • 30 ml d'herbes de Provence • 15 ml de lavande séchée • 30ml de jus de citron frais • 15 ml de jus de lime fraîche • 4 cailleux (gousses) d'ail finement hachés • Poudre de chili au goût • Poivre moulu au goût • 5ml de sel		
Étapes de préparation	1. Mélanger tous les ingrédients su robot jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. 2. Enrober les légumes désirés de la marinade et laisser reposer 30 minutes à 1 heure. 3. Déguster tel quel ou griller les légumes au BBQ ou à la poêle. Marinade servie avec le maïs		

ï

Recette :	**Popsicles à la gadelle** Les Serres de Clara		
Portions	Selon la grosseur des moules	**Crédit**	Ricardo
Préparation	15 minutes	**Temps total :**	Congélation 6-8 heures selon les moules
Cuisson	Aucune		
Ingrédients :	• 2 tasses de purée de gadelles • 1 tier de tasse de sucre		
Étapes de préparation	1. Laver les gadelles et mariner une nuit avec le sucre. 2. Passer le tout au robot culinaire 3. Couler dans les moules pour congeler 6-8 heures.		

ï

Rouleaux aux fruits maison (Francine Poirier, bénévole)

Ingrédients

Fruits fanés de votre frigo

1c. à thé de miel (au besoin)

Préparation

Préchauffer le four à 200 et placer la grille au centre

Couvrir une plaque à cuisson de papier parchemin

Déposer les fruits dans une casserole avec le miel, puis laisser compoter à feu doux pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien mous

Au robot, réduite les fruits en purée

Verser environ 1 tasse à 1 tasse ½ sur la plaque et étendre à la spatule en une fine couche

Enfourner pendant 3 heures 3 ½ heures, vérifier de temps en temps au toucher pour voir que ça ne colle pas puis laisser refroidir complètement

Couper en lisières et rouler afin de former des rouleaux.

> *Si le mélange est trop mince il pourrait casser. Afin de régler la situation, mouillez un linge à vaisselle et le mettre en dessous du papier parchemin, ça humidifiera la préparation qui s'enroulera plus facilement.*

Se conserve pendant 1 mois dans un contenant hermétique et se congèle très bien.

Les Serres de Clara

Recette :	**Salade de bulbes d'hémérocales aux fines herbes**		
Portions	4 portions	**Crédit**	Geneviève Langlois
Préparation	30 minutes	**Temps total :**	45 minutes
Cuisson	15 minutes		
Ingrédients : 1 portion = 1.5 tasse	• 2 tasses de bulbes d'hémérocales bien nettoyés • 2 cailleux d'ail moyens • 4 c. à soupe d'huile d'olives • Fines herbes fraîches au goût (basilic, romarin) • Sel et poivre au goût		
Étapes de préparation	1. Bien nettoyer les bulbes d'hémérocales en retirant toutes les racines pour ne garder que le bulbe qui ressemble à une petite pomme de terre. Bien brosser la pelure. 2. Cuire à l'eau ou à l'étuvée jusqu'à ce que tendre. Laisser refroidir. 3. Ajouter l'huile, les fines herbes, sel et poivre. Ou la vinaigrette de votre goût. Réfrigérer au moins une heure avant de servir.		
	L'hémérocale peut se consommer chaude comme les pommes de terre. Toute la plante est comestible. (pousses printanières, fleurs, bulbes) Un délice surprise du jardin!		

ï

Les Serres de Clara

Recette :	**Soupe froide aux concombres**		
Portions	4 portions	**Crédit**	Vivi_angel-adaptée par Sylvie Haou
Préparation	15 minutes	**Temps total :**	15 minutes
Cuisson	Aucune		
Ingrédients : 1 portion = 1.5 tasse	● 4 concombres sans pépins ● 1 cailleux (gousse) d'ail ● 6 cuillérées à table de yogourt nature grec sans gras ● 3 c à soupe de basilic frais haché ● Un petit morceau de poivron rouge ● Sel et poivre au goût		
Étapes de préparation	1. Éplucher les concombre et les mettre dans le robot culinaire avec le morceau de poivron rouge. 2. Ajouter le basilic, le yogourt, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à`l'obtention d'une texture lisse. 3. Réfrigérer au moins une heure avant de servir.		
	Peut être congelé pour conservation		

ï