

## RECETTES PARFUMÉES AUX FINES HERBES

*Quoi de mieux qu'un peu de fines herbes fraîches pour donner une saveur d'été à vos plats ! Question de vous inspirer, voici quelques recettes des plus goûteuses.*

### **Fromage fondant en attendant que le BBQ soit chaud**

- 1 Brie complet
- Basilic frais
- Thym frais
- Marjolaine fraîche
- Persil frais

Placer le Brie sur un papier parchemin dans une assiette d'aluminium.

- *Idéalement, découper les bords du papier parchemin pour pas qu'il dépasse de l'assiette.*

Avec un couteau, enlever quelques bouts de croûte pour que la saveur des fines herbes s'infilte dans le fromage.

Hacher grossièrement les fines herbes ensemble et étendre sur le fromage.

Mettre sur le BBQ qui en train de réchauffé, jusqu'à ce que le fromage soit fondu au centre.

- *Attention de ne pas trop faire chauffer le Brie: le fromage trop coulant s'étend moins bien sur les craquelins.*

Servir avec des craquelins ou des croutons de pain.

- *Excellent aussi dans le four...*

### **Salade aux Tomates cerises et Féta**

- Tomates cerises
- Feta coupé en petits cubes
- Basilic frais
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre au goût

Couper les tomates cerises en deux.

Dans un petit bol, mélanger environ ¼ tasse d'huile avec 2-3 c. à soupe de vinaigre balsamique (au goût).

Verser le mélange sur les tomates.

Ajouter le Féta et le basilic frais .

Mélanger.

Une entrée savoureuse prête en moins de 5 minutes....

Variante : Rajouter des concombres frais....

### **Riz aux légumes parfumé au thym citronné**

- Riz cuit
- 1 Oignon
- 1 Poivron (couleur au choix)
- Champignons
- Thym citronné
- Persil

Faire cuire le riz.

Pendant ce temps, faire revenir dans l'huile l'oignon, le poivron. Lorsque les légumes commencent à être tendres, ajouter les champignons. Une fois cuit, ajoutez le Thym citronné et le persil. Mélanger. Ajoutez le riz et savourez. Ça goûte l'été !

### **Marinade au Romarin pour pièce de bœuf.**

Marinade :

- 1/4 de tasse d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 branches de Romarin frais hachées
- 2-3 branches de thym frais hachées
- Une cuillère à thé de Dijon
- Sel et poivre au gout

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade.

Badigeonner la ou les pièces de viandes.

Faire mariner quelques heures.

Faire cuire la pièce de viande sur le BBQ selon vos goûts...

### **Cubes surgelés aux fines herbes**

Pour garder un goût d'été à l'année, profitez de la belle saison pour faire vos provisions de fines herbes :

- Hachez vos fines herbes préférées.
- Les placer dans des cubes de glace avec un peu d'eau pour les lier.
- Les mettre au congélateur.
- Une fois congelé, démouler et mettre les cubes dans un plat ou un sac allant au congélateur.
- Au besoin, sortir un cube pour assaisonner vos recettes.