

Sirop de queues de fraises

Une recette du chef Charles-Antoine Crête

Voici une façon délicieuse et originale de savourer la fraise.

Conserver les queues et les retailles de la fraise pour en faire un doux sirop parfumé.

Idéal pour accompagner un yogourt, une crème glacée à la vanille, un gâteau au citron, arroser une belle salade de fruits, ou simplement pour déguster un lait à la fraise.

Pour ma part, je conserve les retailles et les queues de fraises préalablement lavées au congélateur. De cette façon j'en ai toujours de disponible sous la main pour fabriquer le sirop.

Voici les ingrédients:

4 tasses de queues de fraises

1 tasse d'eau

1 tasse de sucre



Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, couvrir et laisser reposer 2 jours au réfrigérateur. Passer au chinois ou dans une passoire fine. Conserver le sirop au réfrigérateur.

À la maison, le plaisir des enfants c'est d'extraire le jus en pressant les retailles et les queues avec leurs petites mains... Pourquoi pas, c'est une façon amusante de cuisiner!



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 croustons 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 $\frac{1}{4}$ 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. Bien 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...



Tartinade de chèvre aux herbes

1/2 tasse de fromage de chèvre (ou de brebis) à pâte molle

1 c. à soupe de ciboulette hachée

1 c. à soupe de basilic hachée

1 c. à soupe d'estragon haché

Écraser le fromage avec le dos de la fourchette et ajouter les herbes fraîches. Pour une texture plus onctueuse ajouter de l'huile d'olive. Mélanger et déguster sur un pita.

Bonne dégustation!!!