Pour le plaisir... du Palais

Le gigot laqué à l'érable, un succès bœuf !

Avec Odette Morin

Ça y est, voilà que le vent du nord arrive et avec lui la noirceur, le froid et le « stuff » blanc sur lequel nous aimons tant glisser. Avec un peu de chance la neige tombera plutôt que le verglas et les sentiers et les pistes seront bien garnis.

Tout ce grand air nous ouvrira bien sûr l'appétit, alors aujourd'hui je vous suggère des plats qui pourraient faire partie d'un menu de fête pour ne pas dire des fêtes. Je n'ai pas dit le mot de quatre lettres qui, devenu symbole de consommation à outrance, commence à en rebuter plusieurs.

Cette recette peut être adaptée à un rôti de porc, un canard voire même une dinde. Mes enfants ne jurent que par les patates pilées oranges qui furent au départ une manière discrète de leur faire avaler de la vitamine A.

SONDAGE Après moult demandes de mes innombrables neveux et nièces, je songe sérieusement à monter un cours de cuisine pour néophytes. Le cours porterait sur les techniques de base et des recettes simples et nutritives. J'aimerais que vous me fassiez part de votre intérêt pour cette idée de même que vos suggestions et commentaires au sujet de cette chronique.

Merci! à l'avance

Courriel : *pourleplaisirdupalais@hotmail.com*
Courrier : Pour le plaisir du palais
A/S Les éditions Prévostoises
CP. 13 Prévost, P.Q. J0R 1T0

Le gigot laqué à l'érable

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau (préférablement du Québec)
- romarin ou thym frais (3 ou 4 branches)
- 4 gousses d'ail coupées en bâtonnets
- 2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuil. à soupe de tamari ou Kikkoman (sauce soya japonaise)
- Poivre du moulin (au goût)
- 1 demi-tasse de sirop d'érable (ou plus)

Préparation

- Préchauffer le four à 425F/220C
- Avec un couteau d'office (pointu) piquer le gigot et y introduire des bâtonnets d'ail et des brindilles de romarin.
- Mélanger la moutarde, la sauce soya et le poivre. Utiliser cette pommade pour masser le gigot en prenant soin d'en faire pénétrer dans les incisions.
- Utiliser la rôtissoire du four (plaque grillagée sur plat de récupération des gras). Mettre de l'eau pour couvrir le fond du plat de récupération (ceci empêche le gras de brûler).
- Mettre le gigot au four à 425F/220C pour environ vingt minutes.
- Déposer un papier d'aluminium (sans trop le coller) sur le gigot et ramener le four à 325F/165C. Laisser cuire environ deux heures.
- Retirer le papier d'aluminium et badigeonner le gigot (au pinceau) avec le sirop d'érable. Ramener la température à 350/175C. Répéter l'opération trois à quatre fois durant la dernière heure de cuisson
- Sortir le gigot du four et le laisser reposer quinze à vingt minutes avant de le dépecer.

N.B. : Pour un gigot de deux kilos (4.5lbs) trois heures de cuisson (1:20H par kilo/35min. par livre) ou à 180F/83C au thermomètre à viande. Pour un gigot roulé sans os, on augmente le temps de cuisson de cinq à dix minutes par livre. Ici le temps total de cuisson est de 3:20H. On y va selon ses goûts.

Sauce au poivre ou aux champignons

Ingrédients

- 1 échalote grise (française) ou 1 cuil. à soupe d'oignons hachés très finement
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 à 2 cuil. à soupe de beurre (ou moitié huile d'olive moitié beurre)
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 cuil. à thé de poivre noir moulu gros
- 1 demi-tasse de vin blanc
- * 1 et demi à 2 tasses de bouillon de votre choix ou 1 demi à 1 cube de bouillon avec 1 et demi à 2 tasses d'eau
- Sel au goût
- 1 à 2 cuil. à soupe de crème (facultatif)
- 1 cuil. à soupe de persil ou estragon haché finement (facultatif)
- (pour une sauce aux champignons omettre le poivre et ajouter 1 demi-tasse de champignons hachés (chanterelles, cèpes, ou champignons de Paris)

Préparation

- Faire revenir à feu moyen-doux, dans le beurre, l'échalote, l'ail (et les champignons s'il y a lieu)
- Baisser le feu au minimum et ajouter la farine, mélanger et laisser cuire 1 à 2 minutes. Ajouter le cube de bouillon s'il y a lieu
- Déglacer au vin blanc en remuant à l'aide d'un fouet, remettre le feu à moyen et, tout en remuant, commencer à verser du bouillon (ou de l'eau) petit à petit
- Attendre l'ébullition avant de mettre tout le bouillon pour une sauce plus ou moins épaisse. Baisser le feu et laisser mijoter 1 à 2 minutes
- Pour la sauce au poivre, on l'ajoute maintenant
- Ajouter les herbes et la crème et laisser mijoter 2 minutes, saler au goût

* Sauce au poivre : utiliser un fond de veau ou de bœuf. Elle est bonne avec l'agneau, le bœuf, le gibier, le saumon.

Sauce aux champignons : utiliser un bouillon de volaille, de légumes ou un fumet de poisson. Elle est bonne avec les viandes citées plus haut et la plupart des poissons et des volailles.

Patates pilées oranges

Très goûteuse et vitaminée, cette purée est un succès assuré.

Ingrédients

- 4 pommes de terre moyennes
- 1 grosse patate sucrée
- 1 à 2 cuil. à soupe de beurre
- Lait (environ 3 quarts de tasse)
- Poivre
- Sel au goût
- (de l'eau pour la cuisson)

Préparation

- Même procédé que pour votre purée habituelle

Sauce aux canneberges à l'oignon et aux pommes

Ingrédients

- 1 gros oignon émincé
- 1 tasse de canneberges
- 1 grosse pomme (cortland) en dés ou en tranches
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 1 demi-tasse de porto ou de vin rouge ou 1 demi-tasse d'eau plus 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz de cidre ou balsamique
- 1 tasse de sucre (ou plus au goût)

Préparation

- Faire revenir l'oignon dans l'huile à feu doux quelques minutes
- Ajouter tous les autres ingrédients. Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Remuer de temps en temps
- Servir tiède ou froid avec des viandes roties
- Peut être conservée plusieurs semaines dans des pots de verre au réfrigérateur