

RECETTES AVEC L'AIL ET FINES HERBES

Moules italiennes à la vapeur à l'ail et fines herbes



3 livres de moules
1 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table de persil frais
1 c. à table d'huile d'olive
2 gousses d'ail hachées

Faire chauffer l'huile dans une grande marmite.

Faire brunir l'ail.

Ajouter le persil et l'Assaisonnement d'ail et fines herbes

Bien nettoyer les moules et les placer dans la marmite, couvrir.

Faire chauffer les moules à feu moyen jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Les retirer de la marmite et les placer dans un bol. Verser le bouillon sur les moules.

Recette par : The Chef Group.

Moules au safran à l'ail et aux fines herbes

3 livres de moules
1 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table de beurre
2 c. à table d'échalotes, hachées finement
1 pincé de safran

Bien nettoyer les moules.

Dans une poêle de grandeur moyenne, faire chauffer le beurre à feu moyen-vif, ajouter les échalotes et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient claires et tendres.

Ajouter le safran, l'assaisonnement liquide et les moules. Bien mélanger et couvrir jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

Servir immédiatement.

Recette par : The Chef Group

Moules thaïlandaise à l'ail et aux fines herbes

2 livres de moules
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
Une boîte de lait de coco
2 c. à table de gingembre frais haché finement
2 c. à table de coriandre hachée
2 c. à thé de piments forts secs

Faire chauffer le lait de coco, l'Assaisonnement d'ail et fines herbes, le gingembre et piments forts secs à feu moyen-vif jusqu'à épaississement.

Ajouter les moules et faire cuire 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

Mélanger les moules dans la sauce et saupoudrer avec la coriandre. .

Recette par : The Chef Group

Bœuf bourguignon à l'ail et aux fines herbes

1 livre de filets de bœuf tranchés finement
1 tasse de champignons tranchés
1 oignon moyen, coupé en dé
1/2 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1/4 tasse de bouillon de bœuf
2 c. à table de farine
2 c. à table d'huile d'olive
2 c. à table de pâte de tomate
Une feuille de laurier
Sel de mer et poivre (au goût)
Un brin de persil

Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhérente de grandeur moyenne à feu moyen. Faire brunir le bœuf et les oignons. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter la farine et remuer constamment afin de bien enrober le tout.

Ajouter l'Assaisonnement d'ail et fines herbes en trois fois tout en remuant constamment. Incorporer le bouillon de bœuf. Remuer constamment jusqu'à ce que le mélange mijote puis ajouter le laurier.

Laisser mijoter 5 à 7 minutes puis ajouter la pâte de tomate. Réduire le feu et permettre le tout d'épaissir pour encore 5 à 7 minutes.

Retirer du feu, assaisonner avec le sel et le poivre, garnir avec le persil. Servir. .

Sauté au champignons et au poulet à l'ail et aux fines herbes

2 poitrines de poulet désossées (sans peau), tranchées
1 tasse d'oignon haché

1/2 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1/2 tasse de champignons blancs, hachés
1/4 tasse de champignons shiitake, sans pied, hachés
1/4 tasse de champignon fermes, hachés
1/4 tasse de pois gourmands
1/4 tasse de carottes râpées
2 c. à table de sauce soya
2 c. à table de cassonade
1 c. à table de fécule de maïs
1 c. à table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1 c. à thé de gingembre broyé
2 c. à table d'huile

Dans un grand wok ou une poêle anti-adhérente, faire chauffer l'huile à feu vif. Faire revenir le poulet en petites portions jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et retirer.

Ajouter les oignons, les champignons et les carottes dans le wok et faire sauter jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Ajouter l'Assaisonnement d'ail et fines herbes et bien mélanger.

Ajouter le poulet, les pois gourmands, le gingembre, la sauce soya et la cassonade.

Dans un petit bol, mélanger 1 cuillère à table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes et la fécule de maïs. Incorporer dans le wok et mélanger constamment afin de bien enrober le tout et pour que le mélange soit suffisamment épais.

Servir sur du riz.

Langoustine acadiennes

2 livres de crevettes (moyennes à grosses)
1/4 tasse de persil frais haché
1/4 tasse d'oignons verts frais hachés
1 c. à thé de sarriette
4 gousses d'ail, broyées
3/4 tasse de beurre fondu
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table de jus de citron
1/4 c. à thé de poivre moulu, blanc de préférence
3/4 c. à thé de sel

Faire revenir les oignons, l'ail, la sarriette et le persil dans le beurre jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter les crevettes.

Réduire le feu à doux en remuant régulièrement.

Faire cuire 3 à 5 minutes selon la grosseur des crevettes. Prendre gare de ne pas faire trop cuire les crevettes.

Retirer les crevettes avec une cuillère perforée et les placer dans une assiette. Ajouter le reste des ingrédients au mélange de beurre.

Laisser mijoter à feu doux pour 2 minutes. Verser le mélange sur les crevettes.

Salade de haricots verts

2 livres de haricots verts, coupés en morceaux de 1 pouce
1/2 tasse de jus d'orange
1 c. table de zeste d'orange
3 c. table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1 c. à thé de sucre cristallisé
1 c. à thé de moutarde en grain
3/4 c. à thé de sel
1/2 tasse d'huile d'olive
1/2 tasse d'oignons rouges hachés finement
Poivre noir moulu (au goût)

Dans une grande casserole, faire cuire les haricots dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient un peu tendre, mais encore suffisamment croquante, environ 3 minutes. Égoutter et réserver.

Dans un bocal avec couvercle, mélanger le jus d'orange, le zeste, l'Assaisonnement d'ail et fines herbes, le sucre, la moutarde, le sel, l'huile, les oignons et le poivre.

Mélanger les haricots avec la vinaigrette peu de temps avant de servir. Servir à la température de la pièce ou légèrement refroidis.

Marmelade aux oignons

6 gros oignons jaunes, en rondelles minces
2 tasses d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 tasses de sucre
2-4 feuilles de laurier
20 grains de poivre concassé

Placer les ingrédients dans une marmite et faire cuire à feu doux. Laisser mijoter jusqu'à ce presque tout le liquide soit évaporé et que les oignons soient transparents. Réserver et laisser refroidir.

Peut être conservé jusqu'à trois mois.

Œufs pochés à l'ail et aux fines herbes

De l'eau en quantité suffisante pour complètement couvrir un œuf
1/2 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
8 œufs

Verser l'Assaisonnement d'ail et fines herbes dans l'eau.

Casser les œufs un à la fois dans un petit bol.

Porter l'eau à ébullition et réduire le feu.

Une fois que l'eau mijote, utiliser une louche afin de transférer les œufs dans l'eau, doucement.

Pocher les œufs pour 3 minutes en utilisant une cuillère afin de verser de l'eau sur les œufs.

Une fois le blanc opaque et ferme au toucher, les œufs sont prêts.

Doucement, retirer les oeufs de l'eau avec une cuillère perforée et les placer sur un essuie-tout afin de les faire sécher.

Servir immédiatement.

Poulet sauté aux échalotes

1 poulet coupé en huit portions, rincé et séché
3 c. table d'huile d'olive
1 c. table de beurre non salé
14 onces d'échalotes pelées
4 tomates moyennes pelées, épépinées et hachées
3 gousses d'ail
2 c. table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
Persil pour garnir

Dans une poêle profonde, faire chauffer l'huile et le beurre à feu vif.

Assaisonner le poulet avec le sel et le poivre et faire cuire environ 5 minutes de chaque côté.

Réduire le feu à moyen-vif. Ajouter les échalotes et l'ail en les plaçant sous le poulet.

Faire sauter le tout à couvert en agitant la poêle fréquemment. Faire cuire environ 20 minutes, les échalotes devraient être tendres et dorées.

Dans une petite casserole, faire chauffer l'Assaisonnement d'ail et fines herbes, 2 à 3 minutes. Verser sur le poulet.
Incorporer les tomates et faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien mélangée, environ 5 minutes.

Servir.

Rouleaux Thaï avec trempette à l'ail et aux fines herbes

6 feuilles pour rouleaux de printemps (disponibles chez les marchands asiatiques)
12 crevettes moyennes, cuites et pelées
1 tasse de feuilles de laitue déchiquetées
1/3 de tasse de coriandre hachée
1/2 tasse de concombre, épépiné, pelé et haché
1 carotte moyenne, en julienne

Trempette à l'ail et aux fines herbes

1 c. table de sauce soya légère
1 c. table de vinaigre blanc ou vinaigre de riz
3 c. table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1/4 c. à thé de gingembre râpé

Dans un bol d'eau froide, tremper les feuilles jusqu'à ce qu'elles soient molles. Étendre les feuilles à plat et y mettre un sixième des ingrédients en commençant par la laitue.

Plier les feuilles à chaque bout et faire des rouleaux bien serrés.

Humecter les rebords et appuyer pour fermer. Placer les rouleaux sur une assiette, couvrir avec un essuie-tout humide et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Ensuite, couper en deux et servir avec la trempette.

Alfredo à l'ail et aux fines herbes avec champignons sauvages

(Donne deux portions)

8 onces de poulet, coupé en cubes de 1/2 pouce
8 onces de crème fraîche épaisse
1 c. table d'huile d'olive
2 c. table d'oignon tranché
1 gros champignon portobello, coupé en deux puis tranché
2 c. à table de parmesan reggiano
1 1/2 onces d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
12 onces de pâtes cuites

Faire chauffer une poêle à feu vif pour 30 secondes. Ajouter l'huile, l'oignon, le poulet et le champignon. Une fois le poulet presque cuit, déglacer avec l'Assaisonnement d'ail et fines herbes. Une fois la poêle presque sèche, ajouter la crème et faire réduire. Une fois la crème réduite, ajouter le parmesan et les pâtes.

Mélanger et servir.

Entrée de crevette à l'aneth et ail et fines herbes à Pete

(Donne deux portions)

8 crevettes tigrées pelées
2 onces de crème fraîche épaisse
1/2 c. à thé d'un petit oignon rouge coupé en dé
Une pincée d'aneth
2 c. à thé d'huile d'olive
sel et poivre (au goût)
1 once de d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
Tranches de citron

Préchauffer la poêle et ajouter l'huile d'olive, les crevettes et l'oignon. Une fois que l'oignon commence à caraméliser, déglacer avec l'Assaisonnement d'ail et fines herbes. Réduire jusqu'à ce que la poêle soit presque sèche. Ajouter la crème et l'aneth. Réduire à la consistance désirée. Ajouter le sel et le poivre. Servir sur des pointes de pain grillé à l'ail et les tranches de citron.

Crevettes en papillon ou pétoncles dans une sauce au chocolat

10 grosses crevettes pelées ou pétoncles
4 c. table de farine assaisonnée
2 c. table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
Le jus d'une orange sanguine
1 pouce de racine de gingembre, émincée
1 petit piment rouge émincé

2 c. table d'huile d'olive
1/2 onces de chocolat non sucré

Rouler les crevettes ou les pétoncles dans la farine et réserver.

Dans une petite casserole, faire chauffer à feu moyen l'Assaisonnement d'ail et fines herbes et le jus des oranges sanguines. Une fois le mélange chaud, ajouter 1/2 onces de chocolat non sucré et mélanger afin de faire fondre complètement.

Retirer du feu et réserver.

Faire chauffer l'huile à feu moyen-vif et faire sauter les crevettes ou les pétoncles, le gingembre, le piment rouge, jusqu'à ce que les crevettes soient roses ou les pétoncles cuites à point.

Ajouter la sauce au chocolat et mélanger pour bien enrober.

Servir immédiatement

Filet de porc à la crème de camembert

1 gros filet de porc nettoyé et coupé en médaillons
3 échalotes coupées en dé
1 feuille de laurier
3 c. à table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 onces de fromage camembert (sans la croûte)
1/4 tasse de crème fraîche épaisse
2 c. à table d'huile d'olive
Sel et poivre

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif.

Ajouter le porc, 1 cuillère à table d'Assaisonnement d'ail et fines herbes et les échalotes et faire revenir jusqu'à ce que la viande soit médium saignant. Retirer le porc et les échalotes, réserver.

Déglacer la poêle avec le reste de l'Assaisonnement d'ail et fines herbes et ajouter la crème.

Ajouter le fromage et tourner jusqu'à ce que le mélange soit réduit un peu et qu'il est possible de recouvrir légèrement le dos d'une cuillère. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Replacer le porc et les échalotes dans la poêle, remuer afin de bien enrober et servir.

Saumon Teriyaki à l'ail et aux fines herbes

1/2 tasse de sauce soya
1/2 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1/4 de tasse de sucre
4 darnes de saumon, environ 1 pouce d'épaisseur

Dans une casserole de grandeur moyenne en acier inoxydable, porter à ébullition la sauce soya, l'Assaisonnement d'ail et fines herbes et le sucre, en remuant fréquemment.

Réduire le feu et laisser mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la sauce épaississe et soit réduite à 2/3 de tasse (environ 10 minutes).

Laisser refroidir.

Préchauffer le grill ou la rôtière.

Badigeonner les darnes de saumon avec la sauce et les griller ou les faire rôtir jusqu'à ce que l'os du centre s'enlève facilement.

La sauce Teriyaki à l'ail et aux fines herbes peut être utilisée avec du poulet, du porc, du bœuf ou des fruits de mer.

Recette classique de poisson blanc poché à l'ail et aux fines herbes



2 gros filets de poisson blanc
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1 c. à table de beurre
1 c. à table de persil haché
Le jus de 1 citron
Sel et poivre (au goût)

Dans une grande poêle anti-adhérente, faire chauffer l'Assaisonnement d'ail et fines herbes, le jus de citron, le persil et le beurre à feu moyen-vif.

Ajouter le poisson et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide (environ 7 à 12 minutes). Assaisonner avec sel et de poivre (au goût). Servir.

Saumon poché à l'ail et aux fines herbes



2 filets de saumon par personne
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table de beurre
1 c. à thé de persil haché
Le jus de 1 citron (par filet)
Sel et poivre (au goût)

Dans une grande poêle anti-adhérente, faire chauffer l'Assaisonnement d'ail et fines herbes, le jus de citron, le persil et le beurre à feu moyen-vif. Ajouter le saumon et cuire

jusqu'à ce qu'il s'effrite facilement à l'aide d'une fourchette. Assaisonner avec le sel et le poivre et servir.

Poulet

1 poulet à frire coupé en portions individuelles
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
6 c. à table de farine
2 c. à table de jus de citron
1 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 oignons moyens en rondelles

Directions

Préchauffer le four à 500 degrés F.

Mélanger la farine, le sel et le poivre et bien enrober les morceaux de poulet. Secouer pour enlever l'excès.

Placer les rondelles d'oignons au fond d'un plat allant au four.

Ajouter les morceaux de poulet sur les oignons, la peau vers le haut. Placer le plat au four pour 5 minutes, afin de brunir le tout.

Retirer le poulet du four. Verser le jus de citron et l'Assaisonnement d'ail et fines herbes sur le poulet. Réduire le four à 375 degrés F et faire cuire à découvert pour 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

Tilapia acadien avec sauce à l'ail et aux fines herbes

2 livres de tilapia tranché en languettes de 1/2 pouce
1/4 tasse de persil frais haché
1/4 tasse d'oignons verts frais hachés
1 c. à thé de sarriette fraîche
3/4 tasse de beurre fondu
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table de jus de citron
1 tasse de crème fraîche épaisse (35 %)
Poivre blanc (au goût)
Sel (au goût)

Faire sauter les oignons verts, la sarriette et le persil dans le beurre jusqu'à ce que les oignons soient tendres, ajouter le tilapia.

Réduire à un feu doux, remuer régulièrement en prenant gare de ne pas briser le poisson.

Faire cuire environ 3 à 5 minutes. Enlever le poisson de la poêle avec une cuillère perforée et le placer dans une assiette. Ajouter l'Assaisonnement d'ail et fines herbes et réduire de moitié. Ajouter la crème et réduire jusqu'à ce qu'il soit possible de recouvrir le dos d'une cuillère.

Assaisonner avec le sel et le poivre (au goût) et verser sur le poisson.

Ce plat est délicieux sur un lit de riz ou de linguine.

Marinade à l'ail et aux fines herbes pour faux-filet de bœuf



1/3 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table d'huile d'olive
2 c. à table de moutarde de Dijon
1/4 c. à thé de poivre noir moulu grossièrement

Combiner tous les ingrédients et verser sur le bœuf. Laisser mariner pour 4 à 24 heures, selon l'épaisseur de la viande et le résultat escompté.

Marinade à l'ail et aux fines herbes pour steak de bœuf

1/2 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
1/2 tasse d'huile d'olive
2 c. à table de sauce Worcestershire
1 c. à table d'oignons verts hachés
2 c. à thé de sel de mer

Combiner tous les ingrédients et les verser sur le bœuf. Laisser mariner 1 à 2 heures. Porter graduellement la marinade restante à ébullition pour 10 minutes. Badigeonner les steaks avec le reste de la marinade lors la cuisson.