

RECETTES AVEC LE PIMENTS FORTS ET FINES HERBES

Fajitas au steak de bœuf aux piments forts et fines herbes

2 livres de flancs de boeuf
12 (ou plus) tortillas de farine, chaudes
2 oignons rouges ou jaunes, tranchés en rondelles d'un demi pouce d'épaisseur.
3 poivrons rouge ou vert, tranchés
1/3 tasse d'Assaisonnement piments forts et fines herbes
1/4 de tasse de jus de lime frais
2 c. à table d'huile végétale
2 gousses d'ail émincées
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de flocons de piment rouge

Dans un petit bol, fouetter l'Assaisonnement liquide piments forts et fines herbes, le jus de lime, l'huile végétale, l'ail, le sel et les flocons de piments rouge. Placer la viande dans plat peu profond. Verser le mélange sur le flanc de bœuf et tourner pour bien enrober. Couvrir et réfrigérer pour une heure.

Préchauffer le gril à température moyenne. Retirer la viande de la marinade et faire sécher en la tapotant avec un essuie-tout. Arranger les rondelles d'oignons et les poivrons sur le gril. Les badigeonner avec de l'huile d'olive ou végétale et saupoudrer avec du sel (au goût). Griller pour 3 minutes, les tourner et les badigeonner à nouveau avec l'huile. Griller jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis, environ 3 minutes de plus. Transférer sur un plateau, séparer les rondelles d'oignons et réserver. Faire cuire la viande. Placer le flanc sur le gril. Griller le flanc en tournant à l'occasion, jusqu'à la cuisson désirée.

Pour servir, couper le flanc en tranches minces sur la diagonale et à contre-fil. Placer les tranches sur le plateau avec les oignons et les poivrons. À la table, placer les tranches de flanc sur les tortillas chaudes. Garnir avec de la salsa, du guacamole et/ou de la crème sûre.

Bœuf et brocoli aux piments fort et fines herbes

Marinade pour le bœuf :

1 œuf
1/2 c. à thé de sel
1/3 tasse d'Assaisonnement piments forts et fines herbes
1 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table d'eau

Ingrédients :

3/4 livre de bœuf, tranché finement en bouchées
1 1/2 c. à table d'huile
1/2 tasse d'huile
1/2 tasse d'eau
2 tasses de brocoli
2 c. à table d'huile
2 gousses d'ail, broyées
2 c. à table de fécule de maïs (optionnel)

1/2 tasse de bouillon de poulet
1/4 tasse d'Assaisonnement piments forts et fines herbes
2 1/2 c. à table de sauce aux huîtres
2 c. à table de sauce soya
1 c. à table de sucre

Trancher le bœuf et mélanger les ingrédients pour la marinade. Ajouter la marinade au bœuf et laisser mariner pour 30 minutes. Ajouter 1 1/2 cuillérées à table d'huile au bœuf et bien mélanger.

Chauffer le wok et ajouter une 1/2 tasse d'huile. Quand l'huile est suffisamment chaude, ajouter le bœuf et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Retirer le bœuf et le placer dans une assiette.

Égoutter le wok et l'essuyer avec un essuie-tout.
Ajouter une 1/2 tasse d'eau au wok. Porter à ébullition et ajouter le brocoli. Couvrir et faire cuire jusqu'à ce que le brocoli soit à point. Égoutter.

Chauffer le wok et ajouter l'huile (environ 2 cuillérées à table). Ajouter l'ail et faire sauter pour environ 1 minute. Ajouter les légumes et le bœuf et mélanger. Faire un trou au centre du wok et ajouter les ingrédients pour la sauce. Ajouter la fécule de maïs et mélanger jusqu'à ce que le tout épaississe. Mélanger la sauce aux autres ingrédients. Servir chaud.

Poulet chinois au sésame aux piments forts et fines herbes

2 poitrines de poulet
4 cuisses
Assez d'eau pour couvrir le poulet
1 tasse d'Assaisonnement piments forts et fines herbes
1 c. à thé d'oignons verts, hachés
1 c. à thé de pâte de sésame (Tahini)
2 c. à thé d'huile de chili
1 c. à thé de sucre
1 c. à table de sauce soya
1/8 c. à thé de poivre moulu
1/2 c. à thé d'huile de sésame

Pocher le poulet dans de l'eau bouillante avec l'Assaisonnement piments forts et fines herbes pour 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Retirer, égoutter et laisser refroidir. À l'aide d'un rouleau à pâte, légèrement battre le côté avec la peau afin de faire relâcher les fibres. Enlever la peau et déchirer le poulet en languettes avec les doigts. Placer dans une assiette et saupoudrer avec les oignons verts.

Mélanger la pâte de sésame, l'huile de chili, le sucre, la sauce soya, le poivre moulu et l'huile de sésame. Verser sur les oignons verts et le poulet. Mélanger pour bien enrober et servir.

Poisson épicé style indien aux piments forts et fines herbes

2 filets de poisson
1 poivron vert
Feuilles de coriandre (au goût)
1 c. à thé de poudre de cumin
1 c. à thé de poudre de chili
1/2 c. à thé de poudre de gingembre
6 gousses d'ail finement hachées
1/3 tasse d'Assaisonnement piments forts et fines herbes
1 c. à table d'huile d'olive
Sel (au goût)

Enlever les graines du poivron. Couper le poivron et la coriandre en petits morceaux. Ajouter les épices, l'Assaisonnement piments forts et fines herbes, l'huile et bien mélanger. Ajouter le sel. Enduire le poisson avec le mélange et laisser mariner pour une heure.

Préchauffer le four à 375 degrés F

Graisser un plat allant au four. Couvrir le poisson mariné avec du papier d'aluminium et faire cuire pour une demi-heure.

Arroser légèrement avec quelques goûtes d'Assaisonnement piments forts et fines herbes.

Poulet épicé avec riz aux piments forts et fines herbes

1 tasse de riz non cuit
1/2 livre de moitiés de poitrines de poulet (sans peau) coupées en morceau de 3/4 de pouce
1 poivron rouge ou vert moyen haché
1 c. à table d'huile d'olive
Sel et poivre (au goût)
1/4 c. à thé de piment rouge broyé
1/2 tasse d'Assaisonnement piments forts et fine
1/2 livre de crevettes non cuites, pelées et nettoyées
2 grosses tomates hachées

Faire cuire le riz comme indiqué sur l'emballage, garder au chaud.

Mélanger le poulet, les poivrons, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment rouge broyé dans une poêle de 12 pouces à feu moyen-vif; chauffer de 4 à 5 minutes, remuant fréquemment jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rose au centre.

Ajouter l'Assaisonnement piments forts et fines herbes et faire réduire.
Ajouter les crevettes. Faire cuire de 2 à 3 minutes, remuant fréquemment jusqu'à ce que les crevettes soient roses et fermes. Ne pas trop cuire.

Incorporer les tomates. Faire cuire pour environ 1 minute, remuant à l'occasion, jusqu'à ce que ce soit chaud.

Servir avec le riz

Porc style Cajun aux piments forts et fines herbes

2 c. à thé d'assaisonnement cajun
1 livre de filets de porc
2 patates douces moyennes
4 petites courgettes
1 1/2 tasses de petits oignons
1/2 c. à thé de thym sec
1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse d'Assaisonnement piments forts et fines herbes

Préchauffer le four à 425 degrés F.

Bien frotter le porc avec l'assaisonnement cajun et le placer dans un plat allant au four aspergé d'enduit anti-collant en vaporisateur.

Couper les patates douces et les courgettes en moitiés sur la longueur. Placer les patates douces, les courgettes et les oignons autour du porc. Arroser légèrement le porc et les légumes avec l'Assaisonnement piments forts et fines herbes et saupoudrer avec le thym et le sel.

Faire rôtir à découvert pour environ 35 minutes, retirer du four et couvrir avec le papier d'aluminium sans resserrer les rebords et laisser reposer 10 minutes. Couper le porc en languettes minces et servir avec les légumes.

Trempe pour pain classique pour vin culinaire

3 onces de vinaigre balsamique
2 onces de Vin culinaire assaisonné de votre choix
12 onces d'huile d'olive extra vierge
Poivre noir concassé (au goût)

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger.

Verser le mélange dans une assiette à rebord, garnir avec du poivre noir concassé et servir avec du pain.

Le mélange peut être conservé jusqu'à trois mois dans un endroit frais et sec.

Trempelette pour pain aux tomates asséchées au soleil pour vin culinaire

1 tasse d'huile d'olive extra vierge

1 c. à table de vinaigre balsamique

1 c. à table de chaque : basilic, romarin, thym, persil, tous frais et hachés

1/4 c. à thé d'ail frais émincé

1/2 c. à thé de sel

Poivre noir fraîchement moulu

1 c. à table de pâte de tomates séchées au soleil

2 c. à table de Vin culinaire assaisonné de votre choix

Fouetter les ingrédients ensemble et laisser reposer pour une heure.

Verser le mélange dans une assiette à rebord et servir avec du pain.

Garnir avec du fromage parmesan frais et du poivre noir concassé.

Le mélange peut être conservé jusqu'à trois jours au réfrigérateur.

Servir à la température de la pièce.

Donne 4 portions.