

RECETTES AVEC L'OIGNONS ET FINES HERBES

Poulet style japonais aux oignons et fines herbes

6 cuisses de poulet, sans peau
1 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
1/4 de tasse d'huile
1/4 tasse de sauce soya japonaise
3 c. à table de cassonade
4 c. à table de basilic frais, haché
2 oignons verts hachés
1/2 c. à table de graines de sésame

Préchauffer le four à 350 degrés F

Mélanger l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes, l'huile, la sauce soya, la cassonade et le basilic.

Placer le poulet dans une marmite ou dans un plat creux et verser le mélange sur le poulet.

Faire cuire à couvert de 1 à 1 1/2 heures

Garnir avec les oignons verts et les graines de sésame.

Marinade pour poulet aux oignons et fines herbes

3/4 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
3/4 tasse d'huile d'olive
3 gousses d'ail haché
1 c. à thé de graines de coriandre
1 c. à thé d'origan sec

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Laisser mariner le poulet pour un minimum de 2 heures.

Griller le poulet ou le faire cuire au four.

Rôti de porc aux champignons et aux oignons et fines herbes

1-3 livres de rôti de porc
1/4 tasse de beurre
4 gousses d'ail émincées
4 c. à table de persil frais, haché
1 feuille de laurier
1 c. à thé de sel
1 1/2 c. à table de pâte de tomate
1 1/2 c. à table de sucre
1 1/2 tasses d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes

1 tasse de champignons tranchés

Préchauffer le four à 325 degrés F

Saisir le rôti sur tous les cotés puis le placer dans une casserole.

Placer le beurre et l'ail dans une poêle chaude. Réduire le feu au minimum. Incorporer le persil, le laurier, le sel, la pâte de tomate et le sucre. Incorporer l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes et mélanger. Verser le mélange sur le rôti.

Faire cuire au four pour 1 heure. Retirer du four et placer les champignons autour du rôti. Replacer au four pour une demi-heure.

Sauté au bœuf classique aux oignons et fines herbes

1 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes

1 oignon, haché

2 gousses d'ail hachées

1 brin de thym frais

2 c. à table de beurre

1 1/2 livres de bœuf coupé en cube

1 c. à table de farine tout usage

1 tasse de bouillon de bœuf

Sel et poivre (au goût)

1 tasse de champignons sauvages variés

Dans une poêle à feu moyen, mélanger l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes, l'oignon, l'ail et le thym. Porter à ébullition et faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit réduit d'un quart.

Réserver et laisser refroidir.

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Ajouter le bœuf et faire brunir de façon égale.

Retirer le bœuf et l'incorporer au mélange de vin. Réserver.

Saupoudrer la farine dans la poêle. Réduire le feu et faire cuire doucement jusqu'à ce que la farine soit brunie. Graduellement incorporer le bouillon de bœuf, mélanger et porter à ébullition.

Assaisonner avec le sel et le poivre et laisser mijoter à découvert pendant 10 minutes.

Incorporer le bœuf et le mélange de vin. Couvrir et faire cuire à feu très doux de 40 à 45 minutes. Étaler les champignons sur le bœuf. Couvrir et laisser mijoter pour 10 autres minutes.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce soit réduite à la consistance voulue et la verser sur la viande.

Marinade pour rôti de bœuf aux oignons et fines herbes



Le jus de 3 oranges
1/4 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
1 c. à thé de sauce piquante
1 c. à thé d'huile végétale
2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail broyées

Mélanger tous les ingrédients ensemble et verser le mélange sur un rôti de bœuf d'environ 2 livres.

Laisser mariner toute la nuit.

Préchauffer le four à 350 degrés F.

Placer le rôti dans le four et faire cuire de 1 à 2 heures.

Tilapia style acadien à la sauce au vin aux oignons et fines herbes

2 livres de tilapia (coupé en tranches d'un demi 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
1/4 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
2 c. à table de jus de citron
1 tasse de crème fraîche épaisse (35 %)
Poivre blanc
Sel

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

Réduire à feu doux, brasser régulièrement en prenant garde de ne pas briser le poisson.

Faire cuire de 3 à 5 minutes. Retirer le poisson de la poêle avec une cuillère perforée et placer dans une assiette. Ajouter l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes et réduire de moitié. Ajouter la crème et réduire jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épais.

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

Poisson blanc provençal aux oignons et fines herbes

1 1/2 pounds firm white fish fillets, such as halibut or striped bass
1 Tbsp olive oil
1/2 cup finely chopped onion
1 can diced tomatoes, drained
1/2 cup assorted olives, pitted and cut in half lengthwise
4 Tbsp Onion & Herbs Seasoning
1 tsp. fresh chopped parsley
1 tsp. fresh chopped basil
1 tsp. fresh thyme

Dans une poêle de grandeur moyenne, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et clairs. Ajouter les tomates et bien mélanger.

Faire chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il commence à mijoter. Réduire le feu et ajouter les olives et l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes. Laisser mijoter de 3 à 5 minutes.

Placer le poisson au-dessus du mélange qui mijote, saupoudrer avec les fines herbes et recouvrir.

Cuire le poisson jusqu'à ce qu'il soit opaque et s'effrite facilement à l'aide d'une fourchette.

Servir immédiatement.

Saumon poché aux oignons et fines herbes

2 filets de saumon
1/4 de tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
2 c. à table de beurre
1 c. à thé de persil haché
Le jus d'un citron pour chaque filet
Sel
Poivre

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

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

Saumon à la crème de Dijon aux oignons et fines herbes

2 livres de filets de saumon
1/2 tasse de crème sûre
1/8 c. à thé de poivre blanc
1/8 c. à thé d'aneth sec
1/3 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes

1 échalote, finement hachée
3/4 tasse de crème à fouetter
1/4 tasse de farine tout usage
2 c. à table de moutarde de Dijon

Préchauffer le four à 376 degrés F. Graisser légèrement un plat de grandeur moyenne allant au four.

Placer le saumon dans le plat à cuisson. Couvrir uniformément avec la crème sûre. Assaisonner avec le poivre blanc et l'aneth. Faire cuire dans le four 30 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effrite facilement à l'aide d'une fourchette.

Dans une petite casserole, mélanger l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes et l'échalote et porter à ébullition à feu moyen. Réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 2 cuillérées à table.

Dans un petit bol, bien mélanger la crème et la farine et incorporer au mélange d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes. Ramener le mélange à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le tout soit suffisamment épais.

Retirer du feu et incorporer la moutarde de Dijon. Verser sur le saumon et servir.

Pois chiches style méditerranéen aux oignons et fines herbes

1 1/3 c. à table d'huile d'olive
1 oignon haché
2 gousses d'ail, pelées et émincées
1 c. à table d'origan
1 boîte de tomates en dé, égouttées
1/2 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
1 boîte de 15 onces de pois chiches, égouttés
3/4 tasse de fromage feta émietté
Sel et poivre noir moulu (au goût)

Faire chauffer l'huile dans une poêle de grandeur moyenne à feu moyen et ajouter l'oignon, l'ail et l'origan. Faire cuire pour environ 10 minutes jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Incorporer les tomates et faire cuire à point. Incorporer l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes et poursuivre la cuisson pour 15 minutes jusqu'à épaississement.

Incorporer les pois chiches et le fromage feta dans la poêle et faire cuire pour 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Assaisonner avec le sel et le poivre. Retirer du feu et laisser refroidir environ 5 minutes avant de servir.

Moules maritimes à la crème aux oignons et fines herbes

1/2 oignon coupé en dé
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail, hachée
2 c. à table de carottes finement hachées
2/3 tasse de bouillon de poisson
2/3 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
4 livres de moules fraîches, ébarbées et brossées
2/3 tasse de crème fraîche épaisse
Sel et poivre (au goût)

Dans une grande casserole, combiner l'oignon, le laurier, l'ail, les carottes, le bouillon de poisson et l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes. Porter à ébullition et faire cuire pour environ 5 minutes afin d'attendrir les carottes et l'oignon.

Ajouter les moules au mélange qui bouille toujours, couvrir et faire cuire à feu vif jusqu'à ce que les moules s'ouvrent, environ 5 minutes. Secouer la casserole à l'occasion afin de les aider à cuire de façon égale.

Dès que les moules sont ouvertes, les retirer avec une cuillère perforée et réserver. Retirer le laurier du bouillon et verser la crème fraîche. Faire chauffer sans porter à ébullition.

Placer les moules dans les assiettes. Verser le bouillon sur les moules à l'aide d'une cuillère.

Poitrine de poulet Valley House farcie avec fromage feta, arugula et pignons enveloppée dans du prosciutto avec vinaigrette aux oignons rôtis et tomates.

Donne 1 portion

5 onces de poulet Valley House
2 onces de farce (feta épinard)
1 – 1,5 tranches minces de prosciutto
Sel et poivre (au goût)

Assaisonner la poitrine de poulet avec du sel et du poivre et cuire jusqu'à 150 degrés F. Utiliser un thermomètre afin de prendre la température à l'endroit le plus épais de la poitrine. Une fois le poulet à la température interne désirée, réserver et laisser refroidir. Une fois le poulet refroidi, étaler la farce sur la poitrine de façon uniforme.

Envelopper la poitrine de poulet avec les tranches de prosciutto. Faire cuire dans un four à 375 degrés F sur une plaque couverte de papier parchemin pour 5 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet farci soit à 165 degrés F.

Une fois cuit, trancher le poulet et arroser légèrement avec la vinaigrette d'oignons rôtis et tomates.

Farce pour le poulet

Donne 1.25 livres / 9 portions

6 onces d'épinards congelés dégelés et égouttés
10 onces de fromage feta

3 c. à table de crème sûre
2 c. à table de pignons rôtis
Sel et poivre

Dans un bol, combiner tous les ingrédients et assaisonner au goût avec le sel et le poivre.

Vinaigrette à l'oignon et aux tomates à base de vin culinaire

Donne 2 tasses

1 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
1/4 de tasse d'ail rôti
1 c. à table de coriandre fraîchement hachée
1/2 tasse de jus de tomate
1 c. à thé de jus de lime frais
1 c. à table de ciboulettes hachée
1/2 tasse d'huile de pépin de raisin

Dans un mixeur, combiner l'huile, le jus de tomate, l'ail rôti, l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes et le jus de lime et mélanger jusqu'à ce que le tout soit onctueux.

Ajouter la coriandre hachée et la ciboulette, assaisonner avec le sel et le poivre (au goût).