

RECETTES SIMPLES

Filet de porc à la moutarde

1 filet de porc, paré et coupé en médaillons
1 oignon rouge en rondelles
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 c. à table de votre moutarde préférée
Sel et poivre (au goût)

Dans une poêle anti-adhérente de grandeur moyenne, faire chauffer l'Assaisonnement d'ail et fines herbes à feu vif. Ajouter le porc, les oignons, le sel et le poivre. Porter à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que l'Assaisonnement d'ail et fines herbes soit complètement évaporé et que le porc commence à brunir.

Ajouter la moutarde et une autre goutte d'Assaisonnement d'ail et fines herbes, si désiré.

Servir sur du riz, des nouilles ou des pommes de terre.

Pois gourmands et poulet

2 poitrines de poulet (sans peau), désossées et coupées en dé
1 tasse d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes
1 petit oignon rouge en rondelles
1 tasse de pois gourmands, nettoyés
Sel et poivre au goût

Faire chauffer l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes à feu moyen-vif dans une poêle anti-adhérente.

Ajouter les rondelles d'oignons et le poulet. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit et que l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes soit presque évaporé.

Ajouter les pois gourmands et couvrir pour 1 à 2 minutes.

Assaisonner avec le sel et le poivre

Servir sur du riz ou des nouilles

Pâtes à la crème avec brocoli, oignon et fromage

1/2 oignon coupé en dé
1/2 tasse de brocoli haché
1/2 tasse de crème
1/4 tasse d'Assaisonnement d'ail et fines herbes
2 portions de pâtes penne cuites
Fromage parmesan râpé

Sel et poivre au goût

Dans une poêle de grandeur moyenne, faire chauffer l'Assaisonnement d'ail et fines herbes, les oignons et le brocoli.

Couvrir et laisser mijoter 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le brocoli soit tendre

Enlever le couvercle, ajouter la crème et augmenter le feu à moyen-vif.
Laisser mijoter jusqu'à épaississement.

Ajouter les pâtes, le fromage, le sel et le poivre.

Bien mélanger et servir

Carottes glacées au vin culinaire

2 tasses de carottes tranchées
2 c. à table de miel
2 c. à table d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes

Faire mijoter les carottes dans de l'eau avec 1 cuillère à table d'Assaisonnement d'oignons et fines herbes jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Égoutter les carottes, ajouter le miel et ce qui reste de l'Assaisonnement d'oignons et fines herbes. Bien mélanger.

Servir

Patates braisées au vin culinaire

2 livres de petites patates, bien nettoyées
1 tasse de bouillon de poulet ou de légume
1/2 tasse de vin culinaire assaisonné
2 c. à table d'huile d'olive

Préchauffer le four à 350 degrés F.

Dans une casserole ou une marmite placer tous les ingrédients et couvrir.

Cuire de 45 minutes à 1 heure.

Enlever le couvercle et cuire encore 45 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment épais.

Servir

Poulet rôti assaisonné

1 poulet complet
1/2 cannette d'Assaisonnement liquide

Utiliser une cannette de boisson de 12 onces vide et la remplir à moitié avec l'Assaisonnement liquide de votre choix. Enfoncer le poulet par-dessus la cannette jusqu'à ce qu'elle soit complètement recouverte. Placer une petite patate ou un oignon dans l'ouverture du cou afin de bloquer la vapeur.

Placer le poulet sur un gril extérieur ou dans un four de 350 degrés F pour une cuisson de 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 180 degrés F. De temps en temps, arroser le poulet avec de l'assaisonnement liquide pour plus de saveur.

Astuce : placer une plaque avec 1/4 tasse d'eau sous le poulet lors de la cuisson afin d'éviter que la graisse du poulet s'enflamme.

Sauté aux légumes



Serve over cooked rice.

2 c. à table d'huile
2 tasses de légumes variés
1/2 tasse de Vin culinaire assaisonné
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 de Vin culinaire assaisonné
1 c. à thé de gingembre broyé

Dans un grand wok ou une poêle anti-adhérente, faire chauffer l'huile à feu vif. Ajouter les légumes et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'Assaisonnement liquide et bien mélanger. Incorporer le gingembre, la sauce soya et la cassonade.

Dans un petit bol, mélanger 1 c. à table d'Assaisonnement liquide et la fécule de maïs. Incorporer dans le wok et remuer constamment jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé et suffisamment épais.

Servir sur du riz.