

Fromage frais maison instantané

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

LE MARCHÉ POUR 4 À 6 PERSONNES

- 1 litre de lait
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc ou jus de citron
- Huile d'olive vierge
- Zeste de citron ou lime
- Herbes de Provence
- 3 branches de ciboulette
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Facultatif : 2 gouttes de Carminée de pommes du Québec

LE MATÉRIEL

- Casserole
- Passoire
- Étamine, linge de cuisson ou coton à fromage
- Bol ou saladier
- Pot masson de 500ml ou plat de service

PRÉPARATION

Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il frémit. Ne pas le faire bouillir, afin qu'il ne déborde pas de la casserole. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule de bois.

Retirer la casserole du feu une fois le lait monté à ébullition. À l'aide d'un fouet, défaire la petite pellicule qui s'est formée à la surface du lait. Verser le vinaigre ou le jus de citron et remuer doucement quelques secondes. Des grumeaux de lait caillé se formeront rapidement. Laisser reposer la préparation 2 à 3 minutes dans la casserole.

Déposer l'étamine ou le coton à fromage au fond d'une passoire posée au-dessus d'un récipient creux. Verser la préparation. À l'aide d'une cuillère, presser le fromage pour bien l'égoutter et former un petit bloc. Laisser égoutter le fromage frais environ 2 minutes.

MONTAGE

Assaisonner votre fromage de quelques flocons de fleur de sel. Ajouter du poivre du moulin, des herbes de Provence ainsi que la ciboulette fraîchement ciselée et le zeste de citron.

Recouvrir les aromates d'huile d'olive et parfumer le tout avec quelques gouttes de Carminée de pommes.

La préparation se conservera environ 1 semaine au frigo.



JF

JEROME FERRER
EUROPEA



Bonne cuisine !



Risotto crémeux au parmesan cuit 5 minutes au moment de le servir

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

LE MARCHÉ POUR 4 À 6 PERSONNES

- 1 tasse de riz arborio
- 4 tasses de bouillon de légumes
- 1 tasse de parmesan en poudre
- 1/2 tasse d'oignon finement haché
- 1/4 de tasse de crème liquide à 15% ou 30%
- le jus d'un citron
- 1/4 de tasse de beurre
- 1 cuillère à soupe de crème de truffe
- 1/4 de tasse de vin blanc
- quelques copeaux de parmesan
- sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Dans un sautoir déposer une noix de beurre et mettre le volume de riz arborio avec l'oignon finement haché. Faire revenir à feu doux afin que les grains de riz deviennent transparents. Déglacer avec le vin blanc et bien remuer. Incorporer 2 tasses de bouillon de légumes et assaisonner de sel et de poivre. Cette opération s'appelle faire nacrer le riz, ce qui permettra de faire tout simplement une pré-cuisson du riz sans le terminer.

Une fois que le riz aura imbibé tout le liquide, le retirer et l'étaler complètement dans une grande plaque afin de le faire refroidir.

5 minutes de cuisson au moment de le servir :

Au moment de passer à table, prendre un grand sautoir et verser le restant de bouillon de légumes ainsi que la crème liquide. Assaisonner le tout de sel et de poivre et porter à ébullition à grand feu.

Incorporer la crème de truffe ainsi que le volume de riz arborio pré-cuit.

Remuer à l'aide d'une spatule environ 3 à 5 minutes et ajouter le parmesan en poudre.

Rectifier l'assaisonnement au besoin avec sel et poivre.

Servir le risotto bien chaud et crémeux avec quelques copeaux de parmesan.



JF

JEROME FERRER
EUROPEA



Bonne cuisine !



Crème brûlée aux zestes d'agrumes sans cuisson au four

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

5 minutes

LE MARCHÉ POUR 4 À 6 PERSONNES

- 1 litre de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse de sucre semoule
- 1 tête d'anis étoilée séchée
ou quelques gouttes de
pastic
- 1 bâton de cannelle
- Le zeste d'un citron jaune
- Le demi zeste d'une orange
- 2 cuillères à soupe de
fécule de maïs
- 1/2 bâton de vanille fendu
en deux
- 1/4 de tasse de sucre
semoule pour caraméliser
les crèmes à la fin

PRÉPARATION

Dans une casserole verser le volume de lait. Le porter à ébullition sur le feu. Une fois le lait bien chaud, retirer la casserole du feu et verser 1/2 tasse de sucre semoule. Bien remuer à l'aide d'un fouet.

Incorporer en même temps les zestes du citron et de l'orange. Placer dans la préparation l'anis étoilée ainsi que le bâton de cannelle.

Laisser le tout macérer 10 minutes hors du feu afin que toutes les saveurs puissent s'infuser délicatement.

Pendant ce temps, prendre un grand bol à mélanger et déposer les jaunes d'œufs et incorporer les 2 cuillères à soupe de fécule de maïs. Remuer le tout avec un fouet.

Filtrer la préparation de lait encore chaud infusé avec les zestes et les épices. Verser le tout en petit filet dans le bol à mélanger avec les œufs et la fécule. Bien remuer le tout avec le fouet.

Verser la préparation mélangée dans une casserole et faire cuire la crème à feu doux. Remuer délicatement et continuellement avec le fouet environ pendant 5 à 10 minutes à feu doux. Une fois que la crème commencera à s'épaissir sur les parois du fouet, arrêter la cuisson et verser la crème cuite dans des petits ramequins.

Idéalement, l'épaisseur de la crème dans les ramequins ne doit pas dépasser quelques centimètres voir 1 pouce de hauteur maximum.

Conserver les petits ramequins de crèmes catalane au frigo jusqu'au moment de servir.

Une fois les crèmes prêtes à être consommées, les retirer du frigo et les saupoudrer de sucre semoule comme pour les crèmes brûlées. Utiliser un chalumeau pour caraméliser la surface des petits ramequins.