

# Souper de fête de famille



## Soupe Baxters Préférée lentilles et bacon fumé avec croûtons faits à la maison

Temps de prép.  
5 mins

Temps de cuisson  
20 mins

Temps total  
25 mins

### Ingrédients

2 boîtes de soupe Baxters Préférée lentilles et bacon fumé  
Bâtonnets Crostini

7 tranches de pain  
1/2 tasse de beurre fondu  
1 c.   thé sel d'ail (facultatif)

### Mode d'emploi:

Croûtons faits maison

1. Préchauffer le four à 350  F (175  C).
2. Enlever la croûte de chaque tranche de pains. Brosser les tranches de pain de chaque côté avec le beurre fondu. Couper chaque tranche en petits cubes. Saupoudrer les avec le sel d'ail (si désiré) . Placer les cubes de pain sur une plaque de cuisson à biscuit pas graiss e
3. Mettre au four 350  F (175  C) pour 15 minutes ou jusqu'à ce que les cubes soient dorés. Retirer du four. Refroidir. Garder dans un contenant avec couvercle ou dans un sac de plastique. Servir sur une soupe ou sur une salade.

Soupe

1. Vider le contenu de votre soupe Baxters Préférée Lentille et bacon fumé dans une casserole. Chauffer en brassant souvent. Lorsque vous avez atteint la température désirée, retirer du feu et verser dans les bols à soupe.
2. Placer les bos à soupe dans une petite assiette, ajouter les croûtons faits maison sur la soupe.

## Carré d'agneau en croûte de pistaches et fines herbes

Temps de prép.  
12 heures

Temps de cuisson  
25 mins

Temps total  
12 heures 25 mins

### Ingrédients

40g feuilles de menthe  
3 gousses d'ail, coupées grossièrement  
100g pistaches non salées écaillées

100ml d'huile d'olive, plus 1 c. table pour la cuisson  
Zeste et jus d'un petit citron  
6 x 4 –carrés d'agneau par s

### Mode d'emploi:

1. Hacher grossièrement la menthe, l'ail et les pistaches dans un robot. Pendant que le robot fonctionne, verser 100 ml d'huile d'olive, le zeste et le jus de citron pour obtenir une pâte ferme. Assaisonner et mettre de côté.
2.  tape 2. chauffer la c. table d'huile dans un grand poêlon sur feu vif. Assaisonner les carrés d'agneau et saisir dans l'huile pour br nir de chaque côté. Retirer du feu et laisser tiédir. Placer les carrés d'agneau, les os vers le hauts et bien couvrir la viande avec la pâte. Refroidir 15 minutes pour raffermir.
3.  tape 3. Préchauffer le four à 200  C . Mettre l'agneau dans un plat de cuisson cuire au four pour 10-12 minutes pour une cuisson médium ou jusqu'à ce que ce soit cuit comme vous le désirez. Retirer du four et mettre de côté pour laisser la viande se reposer 5 minutes. Couper chaque carré en 2 morceaux. Arroser de jus de cuisson et servir.

# Souper de fête de famille



## Purée de patates sucrées avec oignons verts

Temps de prép.  
15 mins

Temps de cuisson  
40 mins

Temps total  
45 mins

### Ingrédients

4 grosses patates sucrées, pelées et coupées en morceaux grossiers

¼ tasse de sirop d'érable, plus 2 c. à table

¼ tasse huile d'olive extra vierge, divisé 1/2

2 c. à thé de sel kosher, et un peu plus pour assaisonner

1 c. à thé de poivre noir frais moulu et plus pour assaisonner

2 c. à table de beurre

1 gros Vidalia ou autre oignon sucré tranché mince

Eau chaude

### Mode d'emploi:

1. Préchauffer le four à 375 degrés F.
2. Mettre les patates sucrées, 1/4 tasse de sirop d'érable, 2 c. table d'huile d'olive, 2 c. thé de sel et 1 c. thé de poivre dans un bol à mélanger. Bien mélanger pour bien enrober et mettre sur une lèchefrite. Rôtir au four 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient bien cuites. Vous assurer de les vérifier après 15 minutes et brasser si nécessaire.
3. Pendant ce temps dans une casserole grosseur moyenne sur un feu moyen-chaud, fondre le beurre et ajouter le reste de l'huile. Ajouter les oignons tranchés, 2 c. table de sirop d'érable, assaisonner avec sel et poivre au goût. Sauter jusqu'à l'obtention d'une couleur brun doré, environ 2 minutes. Retirer du feu et mettre de côté. Ajouter un peu d'eau si le fond de la casserole devient trop sec.
4. Transférer le mélange de patates sucrées dans un robot (on peut avoir besoin de le faire en 2-3 étapes) et ajouter 1 c. table d'eau chaude. Mélanger jusqu'à ce soit bien en purée et ajouter la moitié des oignons caramélisés. Mélanger jusqu'à consistance désirée en ajoutant un peu d'eau pour obtenir une purée plus crémeuse. Mettre un peu d'oignons de côté pour la garniture et plier le reste des oignons dans la purée.
5. Servir dans un plat chaud et garnir avec le reste des oignons.



## Salade d'hiver avec radicchio et oranges mandarines

Temps de prép.  
12 heures

Temps de cuisson  
25 mins

Temps total  
12 heures 25 mins

### Ingrédients

1 petit radicchio, feuilles externes enlevées

3 endives vertes, feuilles externes enlevées

3 oranges mandarines Satsuma

Sel et poivre noir frais moulu

huile Canola ou huile d'olive fine



# *Souper de fête de famille*



## *Salade d'hiver avec radicchio et oranges mandarines*

### **Mode d'emploi:**

1. Déchirer les feuilles de radicchio en grosses bouchées. Séparer les feuilles d'endives et les couper en deux. Mettre le tout dans un bol à salade.
2. Peler 2 des oranges mandarines. Séparer chaque orange en sections. Retirer les fines membranes et les filaments blancs autant que possible, ajouter les sections d'oranges dans le bol. Couper l'orange qui reste en deux et presser le jus dans un petit bol. Ça donne environ 2-3 c. table de jus, enlever les noyaux. Ajouter un peu de sel et poivre au goût, attendre que le sel soit dissout.
3. Dans le jus, ajouter 1 à 1 ½ c. table d'huile en fouettant pour bien mélanger (S'assurer que le goût de l'huile ne masquera pas le goût du jus) Verser sur la salade, bien brasser et servir.



## *Biscuits assortis*

