



## *Souper intime près du feu*



### *Soupe Baxters à l'oignon gratinée avec rôties au fromage*

Temps de prép.  
5 mins

Temps de cuisson  
20 mins

Temps total  
25 mins

#### **Ingrédients**

- 2 Boîtes de soupe Baxters à l'oignon
- 2 tranches de pain noir à peu près 1" d'épais de 5 à 7 onces
- Moutarde française
- 8 onces de fromage Gruyère, coupé en lanières ½" d'épais

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

##### **Rôties au fromage**

1. Étendre une bonne couche de moutarde sur le pain et couvrir avec quelques lanières de fromage.
2. Mettre les tranches de pain sur une plaque de cuisson, mettre sous le grill dans le four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et un peu doré. Sortir du four et apporter sur la table.
3. Vider le contenu de votre soupe Baxters à l'oignon dans une casserole. Chauffer en brassant souvent. Lorsque vous avez atteint la température désirée, retirer du feu et verser dans les bols à soupe.
4. Servir avec les rôties au fromage..



## *Poulet de Cornouailles glacé au Teryaki*

Temps de prép.  
20 mins

Temps de cuisson  
30 mins

Temps total  
50 mins

#### **Ingrédients**

- 6 once riz sauvage à longs grains
- 1 ½ table féculé de maïs
- 6 c. table d'eau
- 2 c. table beurre
- 2/3 tasse sauce Teryaki
- Jus d'un citron

- 3 c. table de sucre
- 1/4 c. thé poivre
- 1 pincée de gingembre moulu
- 6 lbs. poulet de Cornouailles
- ½ teaspoon pepper



# Souper intime près du feu



## *Poulet de Cornouailles glacé au Teryaki*

### Mode d'emploi

1. Préparer le riz selon les instructions sur l'emballage. Mettre de côté.
2. Mélanger l'eau et la fécule de maïs. Mettre de côté.
3. Sur feu moyen, fondre le beurre dans une casserole, ajouter la sauce Teryaki, le jus de citron, sucre, ¼ c. thé de poivre, et le gingembre. Ajouter le mélange de fécule lentement en brassant sans arrêt environ 1 minute ou jusqu'à ce soit crémeux et bouillonnant. Mettre de côté.
4. Retirer les abats du poulet, réserver pour une autre utilisation. Rincer les poulets à l'eau froide et assécher avec un linge.; saupoudrer avec 1/2 c. thé poivre. Remplir la cavité avec le riz cuit et fermer la cavité, attacher avec des tiges de bois ou du fil à brider.
5. Placer le poulet dans un plat de cuisson, poitrine sur le dessus. Cuire au four 375° pour 30 minutes.



## *Légumes frais sautés*

Temps de prép.  
15 mins

Temps de cuisson  
10 mins

Temps total  
25 mins

### Ingrédients

1/4 tasse oignons verts ciselés  
5-6 gousses d'ail hachées  
1-2 morceaux de gingembre grosseur du pouce coupés en juliennes  
1/2 à 1 petit poivron chili tranché  
1 carotte grosseur moyenne, tranchée  
5-6 champignons shiitake, tranchés  
1 petit chou fleur taillé en petits bouquets  
1 petit brocoli taillé en petits bouquets  
1 poivron rouge coupé en lanières  
2-3 tasses bébé bok choy, haché grossièrement  
1 poignée de basilic frais Thai  
2 c. table d'huile de coco ou autre huile végétale

### Sauce stir fry:

2/3 tasse de lait de coco  
2+1/2 c. table de sauce de poisson  
3+1/2 c. table de jus de lime frais  
1+1/2 c. table sauce soya  
1/3 à 1/2 c. thé de flocons de piments séchés  
2+1/2 c. thé cassonade



# Souper intime près du feu



## Légumes frais sauté

### Mode d'emploi:

1. Combiner tous les ingrédients de la sauce stir fry dans un bol. Bien mélanger pour fondre le sucre. Goûter en se rappelant que la sauce doit goûter sucré-salé puis sucré suivi de la saveur riche du lait de coco. Ajuster les saveurs selon votre goût en ajoutant plus de lime si trop sucré ou trop salé. (se rappeler que ce sera moins salé quand ce sera combiné avec les légumes).
2. Sur feu médium-high, chauffer un wok ou une grande poêle à frire. Ajouter l'huile et l'étendre dans le fond. Ajouter les oignons verts, ail, gingembre et chili, cuire 1-2 minutes puis ajouter les carottes, champignons, et chou fleur, ajouter ¼ de la sauce et cuire en brassant 2-3 minutes.
3. Ajouter le brocoli et poivron rouge plus environ ½ tasse de la sauce qui reste, assez pour mijoter lentement les légumes dans la sauce (environ 2 minutes). Veuillez noter que cette préparation doit être juteuse et pas sèche, la sauce doit relever le goût du riz ou des nouilles qu'on sert avec.
4. Finalement ajouter le bok choi ou le chou chinois. Ajouter un peu de sauce au besoin, assez pour couvrir les légumes. Chauffer jusqu'à ce que le bok choi ou le chou soit cuit mais encore brillant et un peu croquant. (2-3 minutes de plus).
5. Retirer du feu et goûter. Si pas assez salé, ajouter un peu de sauce de poisson ou sauce soya. Si trop salé ou sucré ajouter un peu de jus de lime, sucre ou chili si désiré. Garnir avec le basilic.



## Petits Pots de chocolat Bourbon

Temps de prép.  
3 hours

Temps de cuisson  
10 mins

Temps total  
3 hours 10 mins

### Ingrédients

1/2 tasse crème 35%

1 tasse de lait

18 once de chocolat semi-sucré

9 jaunes d'oeuf

3 c. table de bourbon

1 c. thé de vanille

### Mode d'emploi

1. Dans une casserole, chauffer la crème et le lait jusqu'à bouillonnement.
2. Retirer du feu. Ajouter le bourbon et la vanille en fouettant. Toujours en fouettant ajouter les jaunes lentement pour réchauffer le mélange.
3. Verser sur le chocolat et mélanger pour fondre le chocolat.
4. Mettre sur un bain marie et cuire en brassant jusqu'à 175 degrés.
5. Verser dans des petits plats à dessert et réfrigérer 2-3 hours. Servir.

