

PETITS BURGERS DE PORC À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE, SALADE DE CHOU À L'ARACHIDE

de Marie Asselin

DONNE 12 PETITS BURGERS
PRÉPARATION: 30 MIN
CUISSON: 8 MIN
TEMPÉRATURE DU BARBECUE: MOYENNE-ÉLEVÉE

12 petits pains à burger

Écorces d'orange confites, pour garnir (facultatif)

PETITS BURGERS DE PORC À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

450 g (1 lb) de porc haché maigre

25 g (¼ tasse) de chapelure

2 oignons verts, émincés

30 ml (2 c. à soupe) de shoyu (sauce soya japonaise)

10 ml (2 c. à thé) de gingembre frais, râpé

15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange, finement râpé (environ ½ orange)

5 ml (1 c. à thé) de sambal oelek

5 ml (1 c. à thé) de sel casher

SALADE DE CHOU À L'ARACHIDE

30 ml (2 c. à soupe) de beurre d'arachide

30 ml (2 c. à soupe) de shoyu (sauce soya japonaise)

15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange, finement râpé (environ ½ orange)

15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable ou de miel

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz

1 gousse d'ail, émincée

320 g (3 tasses) de salade de chou (ou d'un mélange de chou et de carottes râpés)

2 oignons verts, émincés

70 g (½ tasse) d'arachides salées, hachées

1 Préparer les burgers à l'orange et au gingembre. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients avec les mains. Diviser la préparation en 12 petites boulettes. Réfrigérer jusqu'au moment de les cuire.

2 Préparer la salade de chou à l'arachide. Dans un grand bol, fouetter le beurre d'arachide, le shoyu, le zeste d'orange, le sirop d'érable, le vinaigre de riz et l'ail. Ajouter la salade de chou et remuer. Incorporer les oignons verts et les arachides.

3 Préchauffer le barbecue et huiler la grille.

4 Faire griller les boulettes 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Si désiré, faire griller les petits pains.

5 Garnir généreusement les burgers de salade de chou à l'arachide et d'une pincée d'écorces d'orange confites.

«Ces petits burgers font la joie des enfants, qui semblent être incapables de résister à ce mélange particulier de porc juteux, d'arachides croquantes et d'orange aromatique. La garniture d'écorces d'orange confites constitue le lien parfait entre les saveurs asiatiques salées et sucrées du plat.»



Cette recette est tirée de
Citrons, oranges et cie
De Marie Asselin
(Les Éditions de l'Homme)



SOUPE AUX LENTILLES, AUX CREVETTES ET AU LAIT DE COCO AU CARI

de Marie Asselin

PORTIONS: 4
PRÉPARATION: 5 MIN
CUISSON: 25 MIN

15 ml (1 c. à soupe)
d'huile d'olive extra-vierge

1 petit oignon,
finement tranché

1 gousse d'ail, émincée

30 ml (2 c. à soupe)
de pâte de cari rouge

10 ml (2 c. à thé)
de gingembre frais, râpé

500 ml (2 tasses)
de bouillon de légumes

1 boîte de 400 ml (14 oz)
de lait de coco

185 g (1 tasse)
de lentilles rouges, rincées

60 ml (¼ tasse) de jus
de lime, fraîchement pressé
(environ 2 limes)

225 g (½ lb) de crevettes
moyennes (calibre 31-40),
décortiquées et déveinées

2 ml (½ c. à thé)
de sel casher

Coriandre fraîche,
pour servir

«Comme pour la plupart des plats au cari, ses arômes continuent de se développer au repos. Vous pouvez donc préparer la soupe à l'avance et la réchauffer au moment de la servir.»



MARIE ASSELIN

Cette touche-à-tout œuvre notamment comme traductrice culinaire, blogueuse et professeure de cuisine. Repérée par un éditeur américain sur Instagram, elle a publié son premier livre de recettes en 2018, foodnouveau.com

- 1 Dans une casserole chauffée à feu moyen, faire sauter l'oignon dans l'huile d'olive 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter l'ail, la pâte de cari et le gingembre. Remuer 1 minute ou jusqu'à ce que les épices libèrent leur arôme.
- 2 Ajouter le bouillon de légumes, le lait de coco et les lentilles. Porter à ébullition. Réduire le feu à doux et laisser mijoter 10 minutes.
- 3 Ajouter le jus de lime et les crevettes. Laisser mijoter 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Saler.
- 4 Répartir dans quatre bols et garnir de coriandre.



Cette recette est tirée de *Citrons, oranges et cie* De Marie Asselin (Les Éditions de l'Homme)

POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT NOIR ET À LA MANDARINE

de Marie Asselin

PORTIONS: 6
PRÉPARATION: 15 MIN
RÉFRIGÉRATION: 2 H
REPOS: 30 MIN

125 ml (½ tasse) de chocolat noir haché

60 ml (¼ tasse) de sucre granulé

5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs

4 jaunes d'œufs

250 ml (1 tasse) de lait

250 ml (1 tasse) de crème épaisse

15 ml (1 c. à soupe) de Cointreau ou de Grand Marnier (facultatif)

15 ml (1 c. à soupe) de zeste de mandarine râpé finement
(environ 1 mandarine)

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge fruitée,
de très bonne qualité

Crème fouettée, au goût

Suprêmes de mandarine, au goût

Pistaches hachées, au goût

1 Déposer le chocolat dans un grand bol et déposer une passoire sur le bol.

2 Dans une casserole chauffée à feu moyen, mélanger le sucre et la fécule de maïs. En battant au fouet, ajouter les jaunes d'œufs, puis le lait, la crème, l'alcool, si désiré, et le zeste. Porter à ébullition en battant constamment et en grattant les parois et le fond de la casserole. Quand elle bout, réduire le feu à doux et, en remuant constamment, laisser mijoter 1 ou 2 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle épaississe.

3 Verser le liquide dans la passoire sur le bol contenant le chocolat haché. Laisser reposer 1 minute, puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter l'huile et mélanger pour l'incorporer.

4 Répartir la préparation dans 6 verres de service ou bols de 250 ml (1 tasse). Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la crème au chocolat ait entièrement refroidi.

5 Laisser les pots de crème à température ambiante de 15 à 30 minutes avant de servir. Garnir chaque portion de crème fouettée, de suprêmes de mandarine et de pistaches hachées.



Cette recette est tirée de *Citrons, oranges et cie* de Marie Asselin | Les Éditions de l'Homme |

«Le pot de crème est l'un des desserts que j'aime le plus servir à mes invités. Cette variante agréablement soyeuse tire sa saveur particulière de l'huile d'olive et des mandarines fraîches.»