

Atelier thématique.

Visiter le Sud-Ouest des États-Unis

La Bouffe du Carrefour



Pain de maïs

(8 à 10 portions)

Ingrédients :

- 1 t. de maïs en grains surgelé, dégelé et égoutté
- 1 ½ t. de semoule de maïs fine (no 240)
- 1 ½ t. de farine tout usage non blanchie
- 3 c. à s. de sucre
- 2 c. à t. de poudre à pâte
- 1 c. à t. de bicarbonate de soude
- 1 c. à t. de sel
- 1 ¾ t. de lait de beurre (babeurre)
- 3 œufs, légèrement battus
- ¼ t. de beurre non salé, fondu

Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer généreusement un moule de 9 po x 9 po. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Y faire un puits et verser le lait de beurre et les œufs. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer le beurre et le maïs en grains.
3. Verser dans le moule. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser tiédir. Servir tiède ou froid avec un chili ou avec une soupe.



Trempette au fromage et au poulet cajun

Ingrédients :

- 2 c. à s. de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à s. de farine
- 1 t. de crème 35%
- 1/2 t. de fromage parmesan, râpé
- 1/2 c. à s. d'épices cajun
- 8 oz de fromage à la crème (ou de ricotta), température pièce
- 1 t. de poulet cuit, coupé en dés
- 1 t. de fromage cheddar, râpé
- Croustilles de maïs

Préparation :

1. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, ajouter l'ail et la farine et cuire jusqu'à ce que ce soit doré, soit environ 3 minutes. Ajouter la crème, le parmesan et les épices cajun. Apporter à ébullition, réduire le feu à minimum et laisser épaissir 2-3 minutes.
2. Ajouter le fromage à la crème, le poulet, le brocoli et le cheddar. Transférer dans un plat beurré qui va au four et cuire 20 minutes à 350 F. Servir avec des chips de maïs ou des croûtons de pain.



Salade de pâtes du sud-ouest (6 portions)

Ingrédients :

- 1/2 t. de mayonnaise
- 1/3 t. de crème sure
- 2 c. à s. de jus de lime
- 1 c. à s. de miel
- 1 1/2 c. à t. de poudre de chili
- 1 c. à s. de cumin moulu
- 1 c. à s. d'origan séché
- 1/4 c. à t. de poudre d'ail
- 1/4 c. à t. de poudre d'oignon
- 1/2 c. à t. de sel
- Poivre, au goût
- 16 oz de rotini, cuits
- 2 t. de maïs surgelé bicolore, dégelé et égoutté
- 1 canne d'haricots noirs, rincés et égouttés
- 2 t. de tomates raisins, lavées et coupées en deux
- 1/3 t. d'oignons verts, tranchés
- 2 avocats, coupés en dés



Préparation :

1. Dans un grand bol, fouetter les 11 premiers ingrédients ensemble.
2. Ajouter tous les autres ingrédients, remuer pour bien enrober, puis mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Œuf dans un nid de patate douce

(4 portions)

Ingrédients :

- 2 grosses patates douces
- Beurre ou huile d'olive
- Sel et poivre
- Ciboulette fraîche, hachée
- 4 tranches de bacon, cuites et hachées
- 4 petits œufs



Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 F. Placer une feuille de papier d'aluminium dans le fond du four pour prévenir les dégâts.
2. Percer des petits trous dans les patates douces à l'aide d'une fourchette.
3. Prendre un essuie-tout afin de couvrir LÉGÈREMENT les patates douces avec le beurre ou l'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Faire cuire les patates douces sur une plaque tapissée de papier parchemin au four pendant environ 50 minutes.
5. Doucement, couper les patates douces en deux dans le sens de la longueur puis retirer une bonne partie de la chair en laissant ½ cm.
6. Mettre la chair dans un bol et en faire une purée avec du beurre.
7. Remettre la chair dans les moitiés de patates douces et écraser au fond en créant un petit puits au centre.
8. Parsemer les patates de bacon puis y casser un œuf.
9. Cuire au four environ 10 minutes, puis saupoudrer de sel, de poivre et de ciboulette. Servir.

Biscuits cactus (environ 40 biscuits)

Ingrédients :

- 1 t. de beurre non salé
- 1 t. de sucre
- 3 1/2 c. à s. de lait
- 1 gros oeuf, légèrement battu
- 1/2 c. à t. de vanille
- 3 t. de farine tout usage
- 1/2 c. à t. de poudre à pâte
- 1/4 c. à t. de sel

Glaçage royal:

- 3 blancs d'œufs
- 4 à 4 1/2 t. de sucre à glacer
- Colorant alimentaire vert



Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Dans un bol mélangeur, battre le beurre et le sucre.
3. Ajouter le lait, l'œuf, la vanille, puis continuer à mélanger.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
5. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre puis battre jusqu'à ce qu'une pâte homogène se forme.
6. Diviser la pâte en 2 disques, enrober de pellicule plastique, puis réfrigérer pendant 1 heure.
7. Sur une surface farinée, abaisser la pâte pour qu'elle ait 1/8 po d'épaisseur. Prendre un emporte-pièce d'environ 3 pouces pour former les biscuits. Recommencer avec l'autre disque de pâte.
8. Transférer les biscuits sur une plaque tapissée de papier parchemin, en les séparant d'un pouce chacun.
9. Cuire environ 7 à 9 minutes, pour que les contours soient dorés.
10. Dans un bol mélangeur, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils montent en neige. Ajouter le sucre, 1/2 t. à la fois. Continuer à fouetter environ 7 à 8 minutes.
11. Ajouter le colorant vert puis mettre dans une poche à pâtisserie.
12. Faire le contour des biscuits, puis attendre que ça sèche.
13. Ajouter 3 à 4 c. à s. d'eau au glaçage pour le rendre plus liquide, puis remplir les cactus de glaçage. Enlever les bulles avec un cure-dents. Attendre que ça sèche, puis servir.

Références

<http://www.spoonforkbacon.com/2017/02/cactus-butter-cookies/>

<http://www.theorganickitchen.org/twice-baked-sweet-potatoes/>

<https://shewearsmanyhats.com/black-bean-pasta-salad-recipe/>

<https://www.ambitiouskitchen.com/healthy-southwest-pasta-salad-with-chipotle-lime-greek-yogurt-dressing/>

<https://www.closetcooking.com/2017/10/cajun-chicken-alfredo-dip.html>

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6241-pain-de-mais-cornbread>