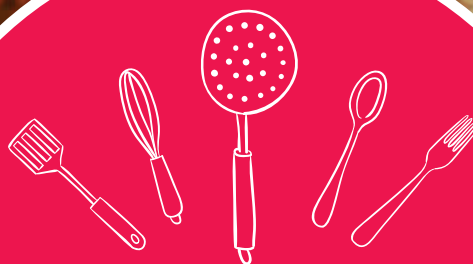




Omelette multicolore



Papillotes de saumon  
aux fenouils



*Recettes*



Brisket de veau  
à la provençale



Gâteau au chocolat  
de Pessah



# Papillotes de saumon

## aux fenouils par Jennifer Bitton\*



1 kg de filet de saumon sans la peau découpé en 6 pavés  
1 bulbe de fenouil coupé en rondelles  
2 citrons entiers coupés en fines rondelles  
2 c. à soupe d'aneth frais ciselé  
Sel, poivre, 1/2 tasse d'huile d'olive  
6 rectangles de papier parchemin de 38 x 30 cm (15 x 12 po)

**Placer** la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. **Plier** chaque feuille de papier parchemin en deux, puis **ouvrir** et **poser** à plat.

D'un côté du pli, **répartir** les fenouils. **Garnir** de tranches de citron. **Assaisonner** avec du sel et du poivre. **Déposer** le poisson sur les fenouils, **saler** et **poivrer** et **parsemer** d'aneth ciselé. **Arroser** d'huile. **Refermer** les papillotes en faisant de petits plis se chevauchant pour sceller les côtés ouverts et **créer** un paquet en forme de demi-lune.

**Placer** les papillotes sur une plaque de cuisson. **Cuire** au four environ 15 à 17 minutes. **Disposer** les papillotes sur une assiette, **faire** une fente dans le papier et **servir**.

\* Voir thecraveboss sur Facebook, Instagram, Pinterest et bientôt sur : Thecraveboss.com

# Gâteau au chocolat de Pessah

par Jennifer Bitton\*\*\*

12 onces de chocolat mi-amer haché finement  
3/4 de tasse d'huile végétale  
6 œufs de gros calibre, séparer les jaunes et les blancs  
3/4 de tasse de sucre granulé  
1 c. à thé de café granulé  
Sucre à glacer, pour saupoudrer  
Confiture de rondelles d'oranges pour garnir (facultatif)

**Préchauffer** le four à 275 °F avec la grille au centre. **Huiler** le fond et les côtés d'un moule de 9 pouces. **Mettre** de côté.

**Placer** l'huile et le chocolat dans une petite casserole et **cuire** à feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. **Laisser refroidir** légèrement. **Fouetter** les jaunes d'œufs dans un bol, avec le café et **ajouter** le chocolat fondu.

Dans un grand bol, **battre** les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. **Ajouter** progressivement, le sucre granulé et **continuer** de battre jusqu'à obtention de pics rigides. **Incorporer** délicatement les blancs d'œufs au mélange de chocolat.

**Verser** la pâte dans le moule huilé et **lisser** le dessus avec une spatule en caoutchouc. **Cuire** jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois de la casserole, environ 60 à 70 minutes. **Laisser refroidir** complètement sur une grille métallique; **enlever** les côtés du moule. **Servir** à température ambiante, **saupoudrer** de sucre à glacer. Si désiré, **accompagner** de confiture de rondelles d'oranges.

Préparation de la confiture de rondelles d'oranges : **cuire** les rondelles d'une orange dans une petite casserole avec deux tasses d'eau et une tasse et demie de sucre granulé pendant environ 1 heure à feu doux.

\*\*\* Voir thecraveboss sur Facebook, Instagram, Pinterest et bientôt sur : Thecraveboss.com

# Omelette multicolore

## ou M'guina par Gilberte Cohen Scali\*\*



6 œufs entiers  
6 pommes de terre moyennes  
1/2 tasse de carottes en dès  
1/2 tasse de petits pois  
1 oignon  
Sel, poivre, safran.  
1/2 tasse d'huile

**Faire revenir** l'oignon émincé et **réserver**. **Faire blanchir** les petits pois et les carottes. **Faire bouillir** les pommes de terre et les **écraser**. **Battre** les œufs entiers, puis y **incorporer** tous les autres ingrédients.

**Chauffer** l'huile dans une poêle à revêtement anti-adhésif pouvant aller au four. Y **verser** le tout et laisser prendre 5 minutes.

**Mettre** au four préchauffé à 350 °F pendant 30 minutes. **Laisser tiédir** avant de **démouler**. **Jeter** l'exédent d'huile de cuisson. **Retourner** l'omelette sur un joli plat de service en prenant soin d'éponger l'huile en surface. Cette omelette peut se consommer tiède ou froide.

\*\* La cuisine sépharade marocaine des grands jours et du quotidien, édition Communauté Sépharade Unifiée du Québec, Montréal, 2011.

Pour 4 pers.



Pour 4 pers.



Pour 4 pers. et plus



Pour 4 pers.

Découpez et collectionnez vos recettes préférées



# Gâteau au chocolat de Pessah

par Jennifer Bitton\*\*\*

12 onces de chocolat mi-amer haché finement  
3/4 de tasse d'huile végétale  
6 œufs de gros calibre, séparer les jaunes et les blancs  
3/4 de tasse de sucre granulé  
1 c. à thé de café granulé  
Sucre à glacer, pour saupoudrer  
Confiture de rondelles d'oranges pour garnir (facultatif)

**Préchauffer** le four à 275 °F avec la grille au centre. **Huiler** le fond et les côtés d'un moule de 9 pouces. **Mettre** de côté.

**Placer** l'huile et le chocolat dans une petite casserole et **cuire** à feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. **Laisser refroidir** légèrement. **Fouetter** les jaunes d'œufs dans un bol, avec le café et **ajouter** le chocolat fondu.

Dans un grand bol, **battre** les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. **Ajouter** progressivement, le sucre granulé et **continuer** de battre jusqu'à obtention de pics rigides. **Incorporer** délicatement les blancs d'œufs au mélange de chocolat.

**Verser** la pâte dans le moule huilé et **lisser** le dessus avec une spatule en caoutchouc. **Cuire** jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois de la casserole, environ 60 à 70 minutes. **Laisser refroidir** complètement sur une grille métallique; **enlever** les côtés du moule. **Servir** à température ambiante, **saupoudrer** de sucre à glacer. Si désiré, **accompagner** de confiture de rondelles d'oranges.

Préparation de la confiture de rondelles d'oranges : **cuire** les rondelles d'une orange dans une petite casserole avec deux tasses d'eau et une tasse et demie de sucre granulé pendant environ 1 heure à feu doux.

\*\*\* Voir thecraveboss sur Facebook, Instagram, Pinterest et bientôt sur : Thecraveboss.com

# Omelette multicolore

## ou M'guina par Gilberte Cohen Scali\*\*



6 œufs entiers  
6 pommes de terre moyennes  
1/2 tasse de carottes en dès  
1/2 tasse de petits pois  
1 oignon  
Sel, poivre, safran.  
1/2 tasse d'huile

**Faire revenir** l'oignon émincé et **réserver**. **Faire blanchir** les petits pois et les carottes. **Faire bouillir** les pommes de terre et les **écraser**. **Battre** les œufs entiers, puis y **incorporer** tous les autres ingrédients.

**Chauffer** l'huile dans une poêle à revêtement anti-adhésif pouvant aller au four. Y **verser** le tout et laisser prendre 5 minutes.

**Mettre** au four préchauffé à 350 °F pendant 30 minutes. **Laisser tiédir** avant de **démouler**. **Jeter** l'exédent d'huile de cuisson. **Retourner** l'omelette sur un joli plat de service en prenant soin d'éponger l'huile en surface. Cette omelette peut se consommer tiède ou froide.

\*\* La cuisine sépharade marocaine des grands jours et du quotidien, édition Communauté Sépharade Unifiée du Québec, Montréal, 2011.

Pour 4 pers.



Pour 4 pers.



Pour 4 pers. et plus



Pour 4 pers.

Découpez et collectionnez vos recettes préférées



# Brisket de veau à la provençale

par Élie Benchetrit

Un brisket de veau avec os, d'environ 2 kg  
1/2 cuillère à soupe de sel marin  
2 cuillères à café de poivre noir  
1 cuillère à café de noix de muscade  
1 cuillère à café de clou de girofle moulu  
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon  
1 cuillère à soupe de miel, le jus d'un citron, 4 gousses d'ail  
Une cuillère à soupe de thym  
2 branches de romarin frais (ou une cuillère à soupe de romarin sec)  
1/2 tasse d'huile d'olive, 12 échalotes françaises épluchées  
1 litre de vin blanc sec  
1 kg de petites pommes nouvelles épluchées  
2 barquettes de champignons

**Éplucher** les gousses d'ail et les découper en 4, **faire** des petites incisions dans la viande et les y introduire.

Dans un bol, bien **mélanger** l'huile, la moutarde, le miel, le jus de citron, le sel, le poivre, le thym, le romarin, la muscade et le clou de girofle jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. **Badigeonner** la viande des deux côtés afin de bien faire pénétrer le mélange. **Placer** le brisket dans un plat allant au four, **recouvrir** de plastique moulant et **mettre** au frigo pendant deux heures au moins. **Éplucher** les échalotes et les pommes de terre (que vous pouvez remplacer si vous le souhaitez par des marrons).

**Chauffer** le four à 350 °F, **sortir** le brisket du frigo, et **ajouter** les pommes de terre, les échalotes et les champignons, **verser** le vin et **enfournier** sans couvrir la viande afin de permettre à celle-ci de prendre une belle couleur dorée, pendant 2 heures. **Arroser** de temps à autre le dessus de la viande avec le jus de cuisson afin que celle-ci ne sèche pas. Avant de **servir**, attendre quelques minutes afin de **laisser** la viande se reposer, puis avec un couteau bien aiguisé procéder au découpage en suivant la position de l'os, (voir photo) ce qui permettra d'avoir une belle portion par convive. **Bon appétit!**

