

MINI Batch cooking

Marche à suivre

1. Préchauffer le four à 375°F.
2. Tempérer 1 tasse de beurre.
3. Peler 3 petites patates douces (2 tasses) et couper en dés de 1 cm x 1cm.
4. Dans un chaudron, porter de l'eau à ébullition et bouillir les 3 patates douces pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites. Égoutter et écraser avec un pilon. Réserver.
5. Couper 10 à 12 petites pommes de terre rouges en dés de 1cm x 1cm.
6. Dans un grand chaudron, déposer les 10 à 12 pommes de terre rouges et un peu de sel. Couvrir d'eau et porter à ébullition. Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
Égoutter et laisser reposer. (Les pommes de terre rendront leur vapeur et absorberont plus facilement les ingrédients humides de la recette.)
7. Hacher 5 oignons verts, 2 poivrons rouges, ¼ tasse d'aneth frais et réserver.
8. Beurrer et fariner un moule à cheminée de 10 pouces.
9. Dans un grand bol, mélanger 3 tasses de farine, 2 c. à thé de poudre à pâte, ½ c. à thé de bicarbonate de soude et 1 c. à thé de muscade. Réserver.
10. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger 1 tasse de beurre ramolli, 1 tasse de cassonade bien tassée et ½ tasse de mélasse pendant 1 minute. Ajouter 2 tasses de purée de patates douces et 4 oeufs. Battre encore 1 minute.
11. Ajouter le mélange de farine au mélange de purée de patates douces, mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit homogène. C'est à cette étape que les aventuriers pourront ajouter 1 tasse de noix de Grenoble.
12. Verser la pâte dans le moule.
13. Déposer au four pendant 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir et démouler. Congeler en tranches dans un contenant hermétique.
14. Déposer les pommes de terre rouges cuites dans un grand bol. Ajouter ¼ tasse d'huile d'olive, 1 tasse de bacon cuit émiétté, 1 poivron rouge haché, 2 oignons verts hachés, 1 tasse de parmesan frais râpé, ¼ tasse d'aneth frais haché, du sel et du poivre. C'est à cette étape que les aventuriers pourront remplacer le parmesan par 1 tasse de gouda fumé coupé en petits dés
15. Zester et presser un citron et ajouter au mélange de pommes de terre rouges. Bien mélanger, ajuster le sel et le poivre au besoin. Déposer au frigo dans un contenant hermétique.
16. Couper 1 tasse de chou-fleur en petits bouquets et réserver.
17. Hacher 4 gousses d'ail et 1 petit oignon rouge et réserver.
18. Couper 300g de saumon sans la peau en dés de 1 cm x 1cm et réserver.
19. Dans un grand poêlon, à feu moyen-vif, chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et faire revenir tout le saumon en dés, l'oignon rouge haché et 2 gousses d'ail pendant 2 minutes.
20. Ajouter 1 tasse de petits bouquets de chou-fleur, 1 tasse de tomates en dés en conserve, ½ tasse d'olives Kalamata et 2 c. à soupe de vinaigre de vin. Saler et poivrer au goût.
21. Laisser mijoter à découvert pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement évaporé. Servir chaud ou froid sur des mini pitas. Saupoudrer de parmesan au moment de servir. C'est à cette étape que les aventuriers pourront ajouter ¼ tasse de basilic frais haché.