

PANNA COTTA AU MAÏS

RELISH MAÏS ET PÊCHES – PAIN MAÏS ET CHORIZO

servi avec un verre de lait de concombre à l'aneth



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Catherine Auriol

Plat proposé par Julie Carignan, chef-proprétaire

LE BUFFET DU RAPIDE (Saint-Casimir)

Panna cotta au maïs

(4 portions)

500 g de maïs égrainé

2 échalotes françaises hachées finement

1 gousse d'ail

2 c. à soupe d'huile de pépins de raisins

1 branche de thym frais

1 feuille de laurier

piment d'Espelette au goût

2/3 de tasse de lait

2/3 de tasse de crème

Faire revenir l'échalote et l'ail dans l'huile de pépins de raisins sans qu'ils ne colorent et ajouter les grains de maïs. Cuire pendant quelques minutes en remuant régulièrement. Ajouter le thym, le laurier, le piment d'Espelette et le sel puis le lait et la crème. Cuire à feu doux pendant 10 minutes puis passer au mélangeur, au robot ou au pied mélangeur. Passer ensuite au tamis.

Mesurer 2 tasses de la purée de maïs obtenue et remettre sur le feu (s'il en manque, compléter la quantité avec du lait ou de la crème). Faire gonfler un sachet de gélatine dans 2 c. à soupe d'eau froide puis verser dans le mélange bouillant. Verser le mélange dans des petits bols ou des petits verres puis réfrigérer pendant 2 à 3 heures.

Relish maïs et pêche

500 g de maïs, grillé ou bouilli, puis égrainé
4 oignons verts hachés finement
1 gousse d'ail hachée finement
2 c. à soupe d'huile de pépins de raisins
2 c. à soupe de sucre ou de sirop d'érable
2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
2 pêches taillées en petits dés
sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et laisser les saveurs s'amalgamer, à la température de la pièce, pendant au moins 30 minutes. La préparation peut être conservée au réfrigérateur pendant quelques heures tout au plus.

Pain de maïs au chorizo

2/3 tasse farine
1 c. à soupe de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
2/3 tasse de semoule de maïs (polenta)
2 c. à soupe de beurre ramolli
2 œufs
1 tasse de lait
½ t de chorizo en petits dés

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter la semoule et le beurre et travailler la préparation du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Dans un autre bol, battre les œufs et le lait, puis les incorporer petit à petit au mélange de semoule. Incorporer le chorizo.

Étendre la pâte dans un moule carré de 8 pouces de côté, légèrement beurré, et cuire au four préchauffé à 400 °F, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée dans le pain en ressorte sèche.

Lait de concombre à l'aneth

Passer au mélangeur un concombre moyen pelé, épépiné et coupé en dés. Ajouter un peu de sel et un peu d'aneth haché puis verser graduellement 1 litre de lait (entier ou 2 % au goût). Réfrigérer au moins une heure ou servir sur des glaçons.