

Pâtés impériaux et salade d'épinards à la thaï

Glace au thé vert



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Daniel Gingras

Plat proposé par Francine Bouthat, chef propriétaire

LA MAISON DU FLEUVE (Deschambault-Grondines)

Pâtés impériaux végétariens

Ingrédients (pour 4 personnes)

¼ de chou chinois émincé
1 carotte coupée en fine julienne
10 pois mange-tout émincés
1/3 de daïkon émincé
2 c. à soupe d'échalote verte émincée
1 tasse de vermicelles de riz

1 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
1 c. à soupe de ciboulette hachée
Sel et piment fort au goût
1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
8 feuilles de riz à rouleaux de printemps
2 c. à soupe d'huile végétale

Mélanger tous les légumes avec les vermicelles de riz préalablement réhydratés (plongés dans l'eau bouillante 1 minute puis dans l'eau froide). Ajouter les herbes et l'assaisonnement. Faire sauter rapidement ce mélange avec l'huile de sésame de façon à garder les légumes bien croquants. Laisser refroidir.

Tremper les feuilles de riz une à une dans l'eau tiède et les déposer sur un linge humide. Placer 1/8 du mélange de légumes sur une feuille de riz ramollie et rouler en prenant soin de rabattre les rebords du cercle vers le centre de façon à bien sceller les bouts du rouleau. Répéter l'opération pour chacune de feuilles de riz.

Cuire à la poêle pendant environ 5 minutes en tournant régulièrement les pâtés dans l'huile végétale chaude jusqu'à l'obtention d'un beau doré.

Salade d'épinards à la thaï

Ingrédients (pour 4 personnes)

Un contenant de bébés épinards de 170 gr
250 ml (1 tasse) de fèves germées
2 échalotes vertes émincées
125 ml (1/2 tasse) de daïkon coupé en fine julienne
125 ml (1/2 tasse) de carotte coupée en fine julienne

Vinaigrette

Mélanger 60 ml (1/4 de tasse) de lait de coco en conserve, 20 ml (4 c. thé) d'huile de sésame grillé, 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz, 15 ml de miel, 15 ml d'échalote verte hachée, 15 ml de graines de sésame, 15 ml de noix de cajou hachées, 10 ml (2 c. à thé) de poudre de cari et 5ml (1c. à thé) d'ail haché finement.

Glace au thé vert

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

3/4 de litres (3 tasses) de glace à la vanille
15 ml (1 c. à soupe) de thé vert en poudre (*matcha*)
15 ml (1c. à soupe) d'eau froide

Faire ramollir la glace en la plaçant au frigo de 20 à 30 minutes (veiller à ce qu'elle ne fonde pas complètement). Mélanger la poudre de thé vert à l'eau froide de façon à obtenir une pâte homogène. Mélanger le thé et la glace et remettre le tout au congélateur pendant au moins deux heures.