

***Croutons de baguette et tornade de
« La shop à Pain » au pesto garni de tartinade
aux oignons confits et fromage à la crème***

Recette réalisée avec les produits de

La shop à pain

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 1^{er} août 2015

Ingrédients :

Pesto :

- 4 tasses de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- ¾ tasse de noix de pin
- ¾ tasse d'huile d'olive
- ¾ tasse de fromage parmesan
- 5 ml de jus de citron
- ½ cuil. à thé de zeste de citron
- Q.S. Sel et poivre

Tartinade :

- 6 gros oignons
- 15 ml de sirop d'érable
- 1 cuil. à table de beurre
- 1 tasse de fromage à la crème température ambiante
- 2 cuil. à table de ciboulette finement ciselée
- Q.S. Sel et poivre

Pains :

- 1 tornade aux olives de « La shop à Pain » coupé en 2 sur le sens de la longueur
- 1 baguette coupée en croutons de 5 mm d'épaisseur

Méthode :

Pesto :

- Passer l'ail et les noix de pins au robot culinaire
- Ajouter le basilic, le parmesan, le jus de citron, le sel et le poivre au robot culinaire
- Incorporer l'huile peu à peu lorsque le robot est en marche
- Rectifier l'assaisonnement et la consistance si nécessaire

P.S. Il est conseillé d'utiliser une bonne huile d'olive pour la recette. Si vous aimez votre pesto plus liquide, il suffit d'ajouter plus d'huile ou d'en enlever si vous le voulez plus consistant.

<http://www.lashopapain.com>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

Tartinade :

- Couper les oignons en demi-lune
- Suer les oignons dans le beurre à feu doux et ajouter le sirop d'érable lorsqu'ils sont translucides
- Caraméliser les oignons en les brassant régulièrement pendant environ 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'ils soient de la couleur désirés et laisser refroidir
- Mélanger 1 tasse d'oignons caramélisés froids, le fromage à la crème, la ciboulette, le sel et le poivre.

P.S. Il est important que le fromage à la crème soit température ambiante pour éviter qu'il y ait des mottons. De plus, lorsque vous mélangez le tout écrasez les oignons caramélisés pour une meilleure consistance.

Montage :

- Étendre le pesto sur la tornade et sur les croutons
- Garnir de la tartinade aux oignons caramélisés

Astuce du chef!

Si vous n'aimez pas le basilic, vous pouvez remplacer celui-ci par de la menthe ou de la coriandre. De plus, les noix de pin peuvent être remplacées par des noix de grenobles ou des amandes. En cas d'allergie vous pouvez même remplacer les noix de pin par des graines de tournesol. Cette recette est excellente accompagnée d'un apéro ou simplement pour changer le pain à l'ail de notre table.

<http://www.lashopapain.com>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan