

5 recettes de Sonia

Sauce créole ou "sauce chien" :

Une des sauces les plus sollicitées dans la cuisine antillaise. Tout particulièrement on la verra souvent accompagner les crustacés, poissons et légumes

> Ingrédients

> 2 pieds de cive

> 1 tête d'ail mais 4 cosses d'ail suffisent

> 1 oignon ou échalotes

Thym, persil, piment

> 1 dl d'huile

> 3 citrons verts, sel

> poivre

>

> Nettoyez et lavez correctement les cives. Émincez-les finement.

> Coupez le piment en deux. Épépinez-le et hachez-le finement

> Épluchez l'ail et hachez-le. Ajoutez-le aux cives et piment hachés

> Ajoutez les autres condiments hachés : oignons, persil, thym

> Pressez le jus des citrons et incorporez-le à vos condiments. Salez et poivrez

> Versez 10 cl d'eau chaude et l'huile.

Remuez bien le tout

> Votre sauce est prête.

>

> Planteur :

Ingrédients :

Jus d'ananas

Jus fruit de la passion

Jus de goyave

Jus d'orange

Sirop de grenadine

Rhum

Cannelle, muscade

Mélanger tous les jus en quantité égale

Concernant le rhum un peu plus

Puis une pincée de muscade, de la cannelle

Puis de la grenadine (2 cuillères à soupe)

Agitez tout cela

Puis mettre au frais

PS : pour les amateurs : mesurer avec un gobelet en plastique)

Exemple : Si vous prenez un gobelet dans chaque variété de jus, il faudrait 2 gobelets de rhum

>

Allumettes créoles

> la quantité des ingrédients variera selon le nombre des invités

Ingrédients :

> Pâte feuilletée

> Fromage râpé

> Poudre à colombo, curry

> œuf,

>

> Étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4 cm

Cassez l'œuf dans un bol et battez-le.

> Badigeonnez la pâte feuilletée et saupoudrez de fromage râpé.

> Astuce : si vous avez du piment confit, mettez-le dans l'œuf. Mélangez

> à l'aide d'un pinceau badigeonnez la surface du feuilletée

> saupoudrez la surface de fromage râpé.

> parsemez de poudre de colombo ou curry ou paprika,

> coupez comme vous souhaitez, petites bandes, grandes bandes

> faites cuire les allumettes à four moyen 15mn

>

>

Amuse-bouches

Ingrédients :

Fromage emmenthal

Olives dénoyautées

Petits oignons

Saucisson antillais (remplacez par du saucisson sec)

Enfilez dans un pique à cure dents

Pâtés antillais

Ingrédients :

Pâte feuilletée

Farce à la viande, cochon ((c'est l'idéal) bien relevée

Si vous n'aimez pas le porc, de la viande hachée, ou une bonne farce chez votre boucher

Pour terminer

Escalope de dinde ou de poulet préparée par votre boucher

Assaisonnement : sel, poivre, ou piment en poudre, ou curry ou poudre de colombo

Roulez dans un film étirable pour qu'il ait l'aspect d'un boudin et faire cuire dans l'eau durant 10 à 15 mn puis découpez en rondelles

Servir avec une salade

Mon prochain atelier si je trouve tous les ingrédients : les cocktails alcoolisés ou non