

Pâtes fraîches Pasta Bella aux lanières de saumon, Sauce Florentine à la fleur d'ail

Ingrédients

400 g	Saumon frais de l'Atlantique coupé en fines escalopes Gidney
2 c. à soupe	Huile d'olive extra vierge Jardin du marché
	Sel de la Mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani au goût Vrac en folie
3	Échalotes finement hachées Jardin du marché
3 gousses	Ail finement haché Jardin du marché
500 g	Épinard frais Jardin du marché
250 ml	Bouillon de poulet Jardin du marché
	Sel de fleur d'ail avec modération et poivre au goût
250 ml	Crémeuse de soja Belsoy
500 g	Pâtes fraîches Pasta Bella de votre choix cuites Al Dente
3 c. à soupe	Pignons grillés Vrac en folie
6 feuilles	Basilic frais Jardin du marché

Méthode

1. Faire colorer les fines escalopes de saumon dans une cuillère d'huile 1 minute de chaque côté et réserver sur papier absorbant.
2. Ajouter l'autre cuillère d'huile dans la même poêle avec les échalotes, l'ail et cuire 2 minutes. Ajouter les épinards et continuer la cuisson 2 minutes en remuant. Déglacer avec le bouillon laisser frémir 2/3 minutes et verser le tout dans le robot-mélangeur avec la crémeuse de soja. Saler, poivrer et tenir au chaud.
3. Servir cette délicieuse sauce sur lit de pâtes fraîches. Décorer de languettes de saumon. Saupoudrer de pignon grillé et de mini feuilles de basilic finement ciselées.

Note : Pour simplifier la recette, **Pasta Bella** vend la sauce florentine ou la Gigi toutes prêtes. Il ne reste plus qu'à la réchauffer et la mélanger avec votre choix de pâtes et le saumon.

Suggestion de vin

Vin blanc Verddichio Umani Ronchi, Italie, 13.00 Code SAQ: +10544790

Vin rouge Canaletto Pinot noir, 14.00\$ Code SAQ: +11015671

Velouté de topinambours biologiques Aux pommes McIntosh

Ingrédients

<i>1 kg</i>	<i>Topinambours Viva épicerie santé</i>
<i>1</i>	<i>Oignon espagnol Jardin du marché</i>
<i>2 branches</i>	<i>Céleri Jardin du marché</i>
<i>2 grosses</i>	<i>Pommes McIntosh Jardin du marché</i>
<i>1 l</i>	<i>Bouillon de légumes ou de poulet Viva épicerie santé</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Beurre sans sel ou huile de tournesol</i> <i>Sel de la mer Morte à la fleur d'ail avec modération et poivre au goût</i> <i>Vrac en folie</i>
<i>125 ml</i>	<i>Crème à fouetter montée en chantilly Fromagerie des Nations</i>
<i>1 noix</i>	<i>Muscade Vrac en folie</i>

Méthode

- 1. Éplucher les topinambours, l'oignon, le céleri et les pommes. Les couper en petits cubes et bien laver le tout.*
- 2. Faire chauffer le beurre ou huile dans une grande casserole et y faire revenir, l'oignon et le céleri 2 à 3 minutes. Ajouter les pommes, les topinambours et le bouillon. Laisser cuire environ 30/40 minutes à petite ébullition.*
- 3. Passer, la préparation obtenue au point 2 au mélangeur, saler et poivrer et reverser le tout dans la casserole de cuisson.*
- 4. Chauffer le velouté, ajouter la crèmeuse de soja et servir dans des assiettes bien chaudes. Décorer d'une rosace de crème fouettée (Chantilly) saupoudrée d'une râpure de noix de muscade. (pour les gens qui font attention au cholestérol, la crèmeuse est végétale)*

Note ce velouté peut se servir avec quelques petits cubes de pain grillé au beurre et caramélisé au sucre d'érable.

Suggestion de vin

Sargento de Argentina (Code SAQ: +10915271)