

TORNADO POTATO – TORNADE

21 MAI 2022 | RECETTES

Mont-Tremblant, 21 mai 2022. C'était notre première sortie de l'année avec notre vr. On s'est installés, on a sorti les chaises et les verres à vin, ENFIN on avait un aperçu de l'été! Pis ça goûtait bon, oh yesss! Mais il s'est mis à venter fort au camping. En ti-péché, même. Puis on a reçu la fameuse alerte...

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de beurre fondu

1/4 de tasse d'huile

4 c. à soupe de notre sauce piri-iri

2-3-4 pommes de terre (dépendamment de combien de personnes seront assises à ta table)

Brochette de bois

PRÉPARATION

Chauffer le four (ou le BBQ) à 350

Insérer la brochette au centre de la pomme de terre. Je vous conseille d'utiliser des brochettes un peu plus grosses que les petites brochettes de bois afin qu'elles ne brisent pas à l'intérieur de la pomme de terre.

Couper la pomme de terre (sur la brochette) en "tourbillon", cette tâche semble simple, mais je dois avouer que ça demande un peu de pratique. Alors, si comme moi tu n'as pas trop de temps, coupe-les en rondelles.

Déposer les brochettes de pommes de terre sur une plaque à biscuits et réserver.

Dans un bol, mélanger le beurre fondu, l'huile et la sauce piri-iri et badigeonner généreusement les pommes de terre.

Badigeonner de temps en temps tout un long de la cuisson.

Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Pour moi, j'ai utilisé un navet que j'ai passé au spiralizer. Le résultat est MAGNIFIQUE !

J'ai ajouté de l'huile et le mélange "Cajun".

NOUVELLE SUIVANTE

Saviez-vous que le Bloody César est une création canadienne datant de 1969? Essayez d'en trouver en Europe ou aux USA, pour voir...

C'est vraiment un cocktail d'ici, au même titre que la poutine ou le sirop d'érable. Et chez moi, on adore le Bloody César. C'est glacé, épicé, goûteux et rafraîchissant. C'est facile à faire. Et on peut le pimper à l'infini. Juste aujourd'hui: j'ai garni le verre de mon mélange "Steak", j'ai garroché quelques glaces au fond, puis j'ai versé: de la Pur Vodka, de la Worcestershire, du Clamato et quelques gouttes de sauce piquante Louisiana et Cajun.



Et j'ai garni le tout d'une brochette bocconcini - charcuterie, d'un céleri et d'un haricot mariné...

LIRE LA SUITE

TORNADO POTATO – TORNADE

21 MAI 2022 | RECETTES

Mont-Tremblant, 21 mai 2022. C'était notre première sortie de l'année avec notre vr. On s'est installés, on a sorti les chaises et les verres à vin, ENFIN on avait un aperçu de l'été! Pis ça goûtait bon, oh yesss! Mais il s'est mis à

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de beurre fondu

1/4 de tasse d'huile

4 c. à soupe de notre sauce piri-iri

2-3-4 pommes de terre (dépendamment de combien de personnes seront assises à ta table)

Brochette de bois

PRÉPARATION

Chauffer le four (ou le BBQ) à 350

Insérer la brochette au centre de la pomme de terre. Je vous conseille d'utiliser des brochettes un peu plus grosses que les petites brochettes de bois afin qu'elles ne brisent pas à l'intérieur de la pomme de terre.

Couper la pomme de terre (sur la brochette) en "tourbillon", cette tâche semble simple, mais je dois avouer que ça demande un peu de pratique. Alors, si comme moi tu n'as pas trop de temps, coupe-les en rondelles.

Déposer les brochettes de pommes de terre sur une plaque à biscuits et réserver.

Dans un bol, mélanger le beurre fondu, l'huile et la sauce piri-iri et badigeonner généreusement les pommes de terre.

Badigeonner de temps en temps tout un long de la cuisson.

Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Pour moi, j'ai utilisé un navet que j'ai passé au spiralizer. Le résultat est MAGNIFIQUE !

J'ai ajouté de l'huile et le mélange "Cajun".

NOUVELLE SUIVANTE



Saviez-vous que le Bloody César est une création canadienne datant de 1969? Essayez d'en trouver en Europe ou aux USA, pour voir...

C'est vraiment un cocktail d'ici, au même titre que la poutine ou le sirop d'érable. Et chez moi, on adore le Bloody César. C'est glacé, épicé, goûteux et rafraîchissant. C'est facile à faire. Et on peut le pimper à l'infini. Juste aujourd'hui: j'ai garni le verre de mon mélange "Steak", j'ai garroché quelques glaces au fond, puis j'ai versé: de la Pur Vodka, de la Worcestershire, du Clamato et quelques gouttes de sauce piquante Louisiana et Cajun.

Et j'ai garni le tout d'une brochette bocconcini - charcuterie, d'un céleri et d'un haricot mariné...

LIRE LA SUITE

TORNADO POTATO – TORNADE

21 MAI 2022 | RECETTES

Mont-Tremblant, 21 mai 2022. C'était notre première sortie de l'année avec notre vr. On s'est installés, on a sorti les chaises et les verres à vin, ENFIN on avait un aperçu de l'été! Pis ça goûtait bon, oh yesss! Mais il s'est mis à venter fort au camping. En ti-péché, même. Puis on a reçu la fameuse alerte...

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de beurre fondu

1/4 de tasse d'huile

4 c. à soupe de notre sauce piri-iri

2-3-4 pommes de terre (dépendamment de combien de personnes seront assises à ta table)

Brochette de bois

PRÉPARATION

Chauffer le four (ou le BBQ) à 350

Insérer la brochette au centre de la pomme de terre. Je vous conseille d'utiliser des brochettes un peu plus grosses que les petites brochettes de bois afin qu'elles ne brisent pas à l'intérieur de la pomme de terre.

Couper la pomme de terre (sur la brochette) en "tourbillon", cette tâche semble simple, mais je dois avouer que ça demande un peu de pratique. Alors, si comme moi tu n'as pas trop de temps, coupe-les en rondelles.

Déposer les brochettes de pommes de terre sur une plaque à biscuits et réserver.

Dans un bol, mélanger le beurre fondu, l'huile et la sauce piri-iri et badigeonner généreusement les pommes de terre.

Badigeonner de temps en temps tout un long de la cuisson.

Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Pour moi, j'ai utilisé un navet que j'ai passé au spiralizer. Le résultat est MAGNIFIQUE !

J'ai ajouté de l'huile et le mélange "Cajun".

NOUVELLE SUIVANTE



Saviez-vous que le Bloody César est une création canadienne datant de 1969?

Essayez d'en trouver en Europe ou aux USA, pour voir...

C'est vraiment un cocktail d'ici, au même titre que la poutine ou le sirop d'érable. Et chez moi, on adore le Bloody César. C'est glacé, épicé, goûteux et rafraîchissant.

Et j'ai garni le tout d'une brochette bocconcini - charcuterie, d'un céleri et d'un haricot mariné...

[LIRE LA SUITE](#)



Contactez-nous

55 Rue Claude-Audy, Saint-Jérôme

info@lessavoureux.com

450-304-0977