



PROMISE
GLUTEN FREE

HOUMOUS À LA CITROUILLE ET CROSTINIS (VÉGÉTALIEN)

Bonne action de grâce



HOUMOUS À LA CITROUILLE ET CROSTINIS

INGRÉDIENTS

1 conserve (398 ml) de pois chiches, égouttée
3 c. à soupe de tahini
1 gousse d'ail, pelée
2 c. à soupe de jus de citron
¾ tasse de purée de citrouille en conserve
2-3 c. à soupe d'huile d'olive, divisées
1 c. à thé de cumin
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de piment de Cayenne (facultatif)
Petits pains blancs moelleux Promise Gluten Free
Graines de citrouille pour garnir

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375°F. Couper les petits pains en tranches de 0,5 cm d'épaisseur (ou à l'épaisseur désirée). Badigeonner légèrement chaque côté d'huile d'olive et placer sur une plaque à cuisson. Saler et poivrer au goût (facultatif). Cuire au four pendant 5 minutes de chaque côté.

Dans un mélangeur, combiner les pois chiches, le tahini, l'ail, le jus de citron et la purée de citrouille. Ajouter l'huile d'olive, le cumin, le sel et le piment de Cayenne (facultatif) puis mélanger à nouveau. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Garnir de graines de citrouille et d'huile d'olive et servir avec le pain.





PROMISE
GLUTEN FREE

FARCE TRADITIONNELLE AU PAIN AU LEVAIN

(PEUT ÊTRE VÉGÉTALIENNE)

Bonne action de grâce



FARCE TRADITIONNELLE AU PAIN AU LEVAIN

(PEUT ÊTRE VÉGÉTALIANNE)

INGRÉDIENTS

Pain blanc rustique au levain Promise Gluten Free

4 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive

1 oignon moyen, haché

2 branches de céleri, hachées

2 gousses d'ail, émincées

1 c. à soupe de sauge fraîche ou séchée, hachée

3 branches de thym, sans les tiges

1 branche de romarin, hachée

½ tasse de canneberges séchées (facultatif)

1 tasse de bouillon de poulet ou de légumes

Sel et poivre



PRÉPARATION

Séchage à température ambiante: Couper le pain en cubes de 2,5 cm et les étaler sur une plaque à cuisson. Laisser sécher pendant la nuit.

Séchage au four: Préchauffer le four à 200°F. Couper le pain en cubes de 2,5 cm et les étaler sur une plaque à cuisson. Cuire au four jusqu'à ce que les pains soient secs, environ 20 à 30 minutes.

Préchauffer le four à 350°F et graisser un plat à cuisson de 23 x 33 cm. À feu moyen, chauffer le beurre ou l'huile dans une grande poêle. Faire revenir l'oignon et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient translucides et odorants, environ 5 à 7 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Ajouter le bouillon et bien gratter le fond de la poêle. Saler et poivrer au goût.

Verser le mélange de légumes dans un bol et ajouter les cubes de pain, les fines herbes et les canneberges séchées (facultatif). Bien mélanger et transvider dans le plat à cuisson.

Couvrir avec du papier d'aluminium et cuire pendant 40 minutes. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant, environ 30 minutes supplémentaires.



PROMISE
GLUTEN FREE

BURGER DE L'ACTION DE GRÂCES

Bonne action de grâce



BURGER DE L'ACTION DE GRÂCES



INGRÉDIENTS

Pains à hamburger briochés Promise Gluten Free

454 g de dinde hachée

1 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive

1 oignon moyen, haché

1 branche de céleri, hachée

1 c. à soupe de sauge fraîche ou séchée, hachée

1 branche de thym, sans la tige

Mesclun (roquette ou épinard)

Farce traditionnelle au pain au levain

Mayonnaise aux canneberges

½ tasse de mayonnaise

3 c. à soupe de sauce aux canneberges

1 c. à thé de jus de citron

Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Boulette de dinde Au feu moyen, chauffer le beurre ou l'huile dans une grande poêle. Faire revenir les oignons et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les fines herbes et l'ail puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le tout soit odorant. Retirer du feu et laisser reposer de 5 à 10 minutes.

Ajouter le mélange à la dinde hachée et bien mélanger avec les mains. Former quatre boulettes. Griller ou cuire les boulettes sur le four jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F.

Mayonnaise aux canneberges:

Mélanger la mayonnaise avec votre sauce aux canneberges préférée. Ajouter 1 cuillère à thé de jus de citron puis saler et poivrer au goût.

Assembler les burgers. Griller légèrement les pains briochés. Étendre la mayonnaise aux canneberges sur le pain supérieur. Mettre la boulette de dinde sur le pain inférieur et garnir avec la farce et le mesclun.





PROMISE
GLUTEN FREE

POUDING AU PAIN À LA CITROUILLE ET AUX PACANES

Bonne action de grâce

POUDING AU PAIN À LA CITROUILLE ET AUX PACANES



INGRÉDIENTS

- 1 pain brioché Promise Gluten Free
- 3 œufs
- 1 tasse de purée de citrouille en conserve
- 2 tasses de lait
- ½ tasse de crème épaisse
- ¼ tasse de sirop d'érable
- 1 c. à thé de vanille
- ½ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de gingembre
- ¼ tasse de pacanes hachées

PRÉPARATION

Séchage à température ambiante : Couper le pain en cubes de 1 cm et les étaler sur une plaque à cuisson. Laisser sécher pendant la nuit.

Séchage au four : Préchauffer le four à 200°F. Couper le pain en cubes de 1 cm et les étaler sur une plaque à cuisson. Cuire au four jusqu'à ce que les pains soient secs, environ 30 à 40 minutes.

Préchauffer le four à 350°F.

Mélanger la purée de citrouille, les œufs, le lait, la crème, le sirop d'érable, la vanille et les épices. Mettre les cubes de pain dans un plat allant au four et verser le mélange par-dessus. Avec le dos d'une cuillère, presser légèrement pour s'assurer que le pain soit bien imbibé. Garnir avec les pacanes hachées.

Couvrir sans serrer de papier d'aluminium et cuire au four pendant 40 à 55 minutes. Retirer le papier d'aluminium à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servir avec du sirop d'érable ou de la crème fouettée.

