



## SANROSA BURGER

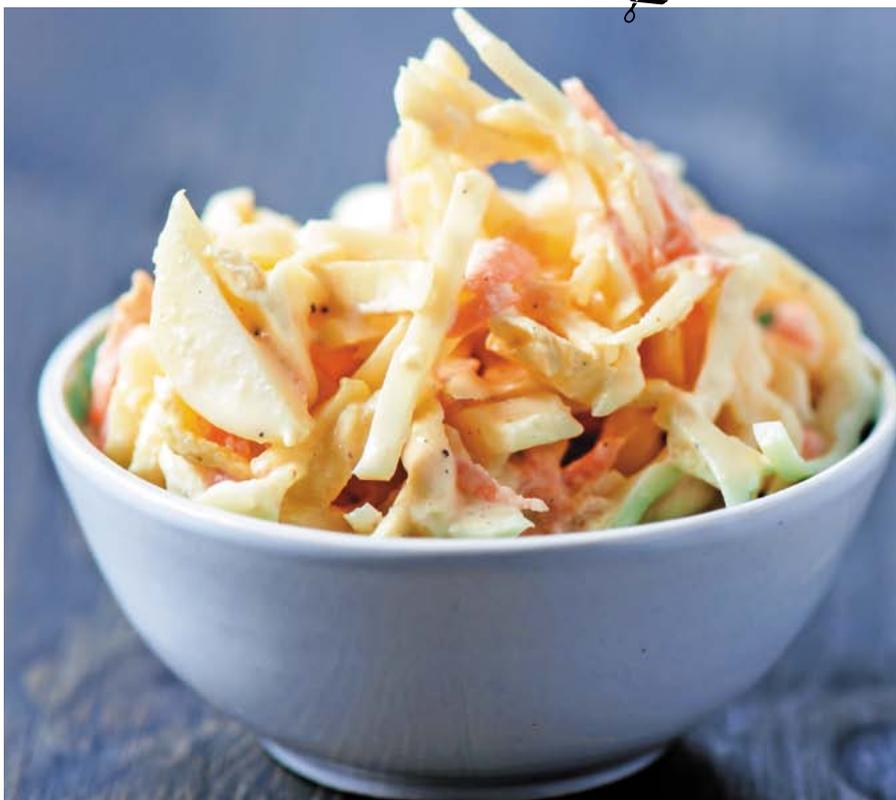
### Ingrédients

(pour chaque hamburger)

- 150 g (1/3 lb) de bœuf haché
- 1 pain à hamburger
- Sauce Sanrosa
- 1 feuille de laitue Iceberg
- 2 tranches de tomate
- 2 tranches de cornichon
- 1 rondelle d'oignon rouge
- 2 tranches de bacon, cuites
- 2 tranches de fromage cheddar

### Préparation

Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Y faire griller les galettes de bœuf environ 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Griller les pains. Tartiner les pains de sauce Sanrosa. Y déposer la viande et garnir de laitue, tomate, cornichon, oignon rouge, bacon et fromage. Refermer avec le pain.



## CÉLERI-RAVE

### Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres
- 2 échalotes vertes
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Sanrosa
- Sel, poivre
- 1 gros céleri-rave

### Préparation

Nettoyer et hacher les câpres ainsi que les échalotes vertes. Dans un bol, mélanger la sauce Sanrosa, les câpres et les échalotes. Saler et poivrer. Éplucher le céleri-rave et le râper. L'ajouter à la sauce, bien mélanger et laisser reposer 1 heure avant de servir.





### SPAGHETTIS AUX PALOURDES ET TOMATES

Donne 4 portions  
Préparation: 10 minutes  
Cuisson: 10 minutes

#### Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 85 ml (1/3 tasse) de Base d'ail et persil (recette ci-contre)
- 2 boîtes de 142 g (5 oz) de petites palourdes, égouttées
- 750 g (3 tasses) de tomates en conserve, en dés
- 3 ml (1/2 c. à thé) de piment de Cayenne
- Sel et poivre, au goût
- 320 g (10 oz) de spaghetti

#### Préparation

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Hacher finement l'ail et le faire revenir 1 minute sans le brûler. Ajouter la Base d'ail et persil et les palourdes égouttées. Réserver le jus des palourdes. Poursuivre la cuisson en remuant 2 minutes, puis ajouter les tomates et le piment de Cayenne. Faire mijoter à découvert de 5 à 6 minutes, en remuant de temps en temps. Poivrer au goût. En général, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel puisque les palourdes sont déjà salées. En toute fin de cuisson, incorporer environ la moitié du jus des palourdes pour diluer la sauce. Garder au chaud. Pendant la cuisson de la sauce, faire cuire les pâtes dans une grande marmite d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter. Verser les pâtes dans la poêle avec la sauce. Bien mélanger le tout et servir. Ne pas ajouter de fromage, car le goût des sauces au poisson ne se marie pas bien à celui du fromage.

### BASE D'AIL ET PERSIL

#### Ingrédients

- 1 bouquet (100 g) de persil italien frais
- 3 gousses d'ail
- 170 ml (2/3 tasse) d'huile d'olive (assez pour couvrir)

#### Préparation

N'utiliser que les feuilles du persil, et non les tiges, qui sont trop dures. Bien laver et essorer les feuilles, puis les hacher finement avec les gousses d'ail. Déposer ce mélange dans un bocal et le couvrir d'huile, empêchant ainsi le contact avec l'air. Fermer avec un couvercle et placer au réfrigérateur immédiatement.



### PÂTÉ CHINOIS POUR SPORTIFS

Donne 8 portions  
Préparation: 40 minutes  
Cuisson: 30 minutes

#### Ingrédients

- 2,2 kg (5 lb) de pommes de terre (environ 11), épluchées et coupées en 2
- 38 ml (2 1/2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 kg (2,2 lb) de bœuf haché extra maigre ou maigre
- 600 g (1 1/3 lb) d'oignons (environ 3), hachés finement
- 400 g (1 2/3 tasse) de tomates en conserve (en dés)
- 440 g (14 oz) de champignons blancs (environ 32), tranchés finement
- 55 ml (3 1/2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce Worcestershire
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de bœuf
- 240 g (2 tasses) de pois surgelés
- Sel et poivre, au goût
- 565 ml (2 1/4 tasses) de lait partiellement écrémé 2 %
- 60 g (1/4 tasse) de beurre

#### Préparation

Préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Faire bouillir les pommes de terre de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Bien égoutter et réserver. Faire chauffer l'huile dans un poêlon à feu moyen-élevé. Ajouter la viande et la saisir jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, soit environ 4 à 5 minutes, avant de la mélanger à l'aide d'une fourchette. En effet, pour bien brunir la viande il ne faut pas trop la mélanger, ce qui provoquerait la sortie des jus et ferait «bouillir» la viande au lieu de la dorer. Lorsque celle-ci est bien dorée, ajouter les oignons et faire cuire 2 minutes en mélangeant. Ajouter ensuite les tomates en dés, les champignons, la pâte de tomates, la sauce Worcestershire et le bouillon. Incorporer les petits pois surgelés et poursuivre la cuisson environ 4 à 5 minutes. Saler et poivrer. Retirer du feu et verser dans un grand plat de cuisson. Entre-

temps, verser le lait dans un grand bol allant au four à micro-ondes. Ajouter le beurre et faire chauffer quelques minutes à découvert, à puissance moyenne-élevée, jusqu'à ce que le lait soit très chaud. Incorporer les pommes de terre et les réduire en purée de consistance crémeuse. Saler et poivrer au goût. Couvrir la viande avec des cuillerées de purée, en prenant soin d'égaliser la couche. Faire cuire au centre du four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré, environ 30 minutes. Servir.

