

RICARDO

CUISINER À L'ITALIENNE
EN TOUTE SIMPLICITÉ

L'ABC DU RISOTTO
recettes, techniques et conseils

FAIRE SES SAUCISSES MAISON
LES SECRETS DE *NONNA NERINA*

Le meilleur tiramisu

POUR LES AMOUREUX DU CAFÉ:
desserts gourmands et bonnes adresses

+ ROME
vue par
6 passionnés
dont Liza Frulla, Stefano
Faita et Pasquale Vari

ricardocuisine.com

VOLUME 12 NUMÉRO 3 6,99 \$



ENVOI POSTE PUBLICATION, ENR. NO 41906522

RECETTES DE SEMAINE

DE BONS INGRÉDIENTS, UNE DOSE D'ORIGINALITÉ, UN ZESTE DE SIMPLICITÉ,
UNE GÉNÉREUSE PINCÉE DE RAPIDITÉ, ET LE REPAS EST SERVI!

La cucina della famiglia

On croit tout connaître d'elle, mais la cuisine italienne recèle encore bien des secrets. On vous en révèle quelques-uns dans ce dossier, tantôt en décortiquant les techniques de base pour cuisiner les classiques, tantôt en créant des recettes simples et savoureuses, dignes des meilleures tablées familiales italiennes.



PHOTOGRAPHE DAVID DE STEFANO STYLISTE ACCESSOIRES
CAROLINE NAULT STYLISTE CULINAIRE ÉTIENNE MARQUIS

soupe *passatelli* > p. 72

panini à la mortadelle et au provolone

PRÉPARATION 10 minutes

CUISSON 5 minutes

PORTIONS 4

- 12 tranches de mortadelle
- 8 tranches de fromage provolone
- 4 pains ciabattas, coupés en 2 sur l'épaisseur
- 125 ml (½ tasse) de lanières d'aubergines marinées dans l'huile du commerce, égouttées
- 30 ml (2 c. à soupe) de piments forts marinés dans l'huile du commerce, égouttés
- 16 feuilles de basilic

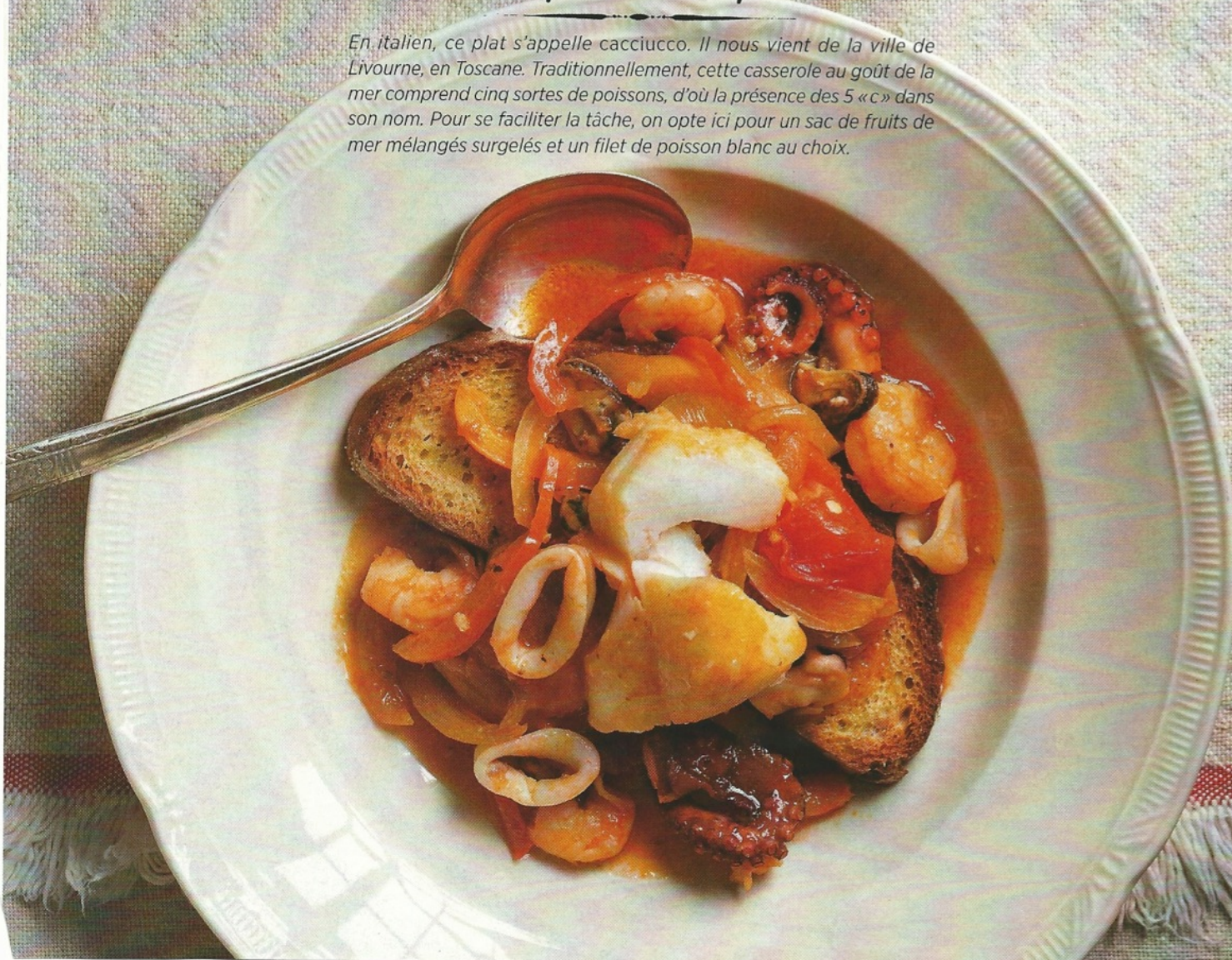
1 Répartir la mortadelle et le fromage sur la base des pains. Garnir d'aubergines marinées, de piments forts et de basilic. Refermer avec les pains.

2 Dans une poêle striée ou dans un four à panini, griller les sandwichs de chaque côté jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Couper en deux et servir avec une salade verte.



Casserole de poisson aux poivrons p. 74

En italien, ce plat s'appelle cacciucco. Il nous vient de la ville de Livourne, en Toscane. Traditionnellement, cette casserole au goût de la mer comprend cinq sortes de poissons, d'où la présence des 5 «c» dans son nom. Pour se faciliter la tâche, on opte ici pour un sac de fruits de mer mélangés surgelés et un filet de poisson blanc au choix.



mijoté de veau à la tomate et à la sauge

spezzatino di vitello con pomodori e salvia

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 1 heure

PORTIONS 6

- 2 carottes, coupées en dés
- 6 oignons verts, émincés
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, écrasées légèrement
- 10 feuilles de sauge fraîches
- 1,4 kg (3 lb) de côtes croisées de veau, désossées, dégraissées et coupées en lanières
- 180 ml (¾ tasse) de vin rouge
- 2,5 ml (½ c. à thé) de pâte d'anchois
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates italiennes en dés
- 20 petites pommes de terre grelots, coupées en deux
- Sel et poivre

1 Dans une casserole, attendrir les carottes et les oignons verts dans la moitié de l'huile (30 ml/2 c. à soupe). Réserver dans la casserole hors du feu.

2 Dans une grande poêle, cuire l'ail et la sauge dans le reste de l'huile 1 minute. Ajouter la viande, quelques lanières à la fois, et cuire jusqu'à ce qu'elle commence à dorer. Transvider dans la casserole avec les légumes. Déglacer la poêle avec le vin. Faire réduire le vin 1 minute et verser dans la casserole.

3 Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Saler et poivrer.

On peut remplacer les côtes croisées par 1 kg (2 lb) de bavette de veau ou de bœuf.





côtelettes de porc au romarin
et rapinis sautés à l'ail > p. 76

pois chiches rôtis aux
oignons verts > p. 76



Côtelettes de porc au romarin

Lorsqu'il est question de viandes grillées en Italie, il n'y a qu'un seul mot d'ordre: simplicité. Le secret des Italiens? Choisir des ingrédients de qualité et bien assaisonner les pièces de viande avant la cuisson. C'est le meilleur moyen d'en faire ressortir toutes les saveurs.

salade de poulet et antipasti

PRÉPARATION 20 minutes
CUISSON 15 minutes
PORTIONS 4 à 6

Salade de poulet

- 1 oignon, haché
 - 1 gousse d'ail, hachée
 - 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
 - 60 ml (¼ tasse) de persil plat ciselé
 - 10 ml (2 c. à thé) de câpres, hachées grossièrement
 - 500 ml (2 tasses) de poulet poché ou rôti froid, coupé en dés (recette p. 72)
 - 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
 - 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais, ciselé
- Sel et poivre

Antipasti

- 225 g (½ lb) de mozzarella fraîche, coupée en quartiers (ou *burrata*)
 - 3 poivrons rôtis avec ou sans la peau, coupés en lanières
 - 2 tomates fraîches, coupées en quartiers
- Olives
Craquelins

Salade de poulet

- 1 Dans une petite casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile jusqu'à ce qu'il commence à dorer légèrement. Ajouter le persil et les câpres. Poursuivre la cuisson environ 1 minute. Laisser tiédir.
- 2 Dans un bol, bien mélanger le poulet, le mélange d'oignon, le jus de citron et le basilic. Ajouter de l'huile au besoin pour que la salade soit plus onctueuse. Saler et poivrer.

Antipasti

- 3 Servir avec de la mozzarella fraîche, des poivrons rôtis, des tomates fraîches, des olives et des craquelins.

La salade de poulet se conserve bien jusqu'au lendemain. Idéal pour les lunchs.

Frittata à la laitue > p. 76

L'idée de cette recette nous vient de la grand-mère italienne de Lisa, de l'équipe cuisine. Lorsqu'elle achète une salade romaine, elle défait les feuilles extérieures, souvent plus abimées, et s'en sert pour faire cette merveilleuse frittata. Quant à celles du cœur, souvent plus tendres et plus sucrées, elle les conserve pour préparer une salade.



Poulet toscan > p. 74

Ce poulet est braisé dans un bouillon composé de vin, de romarin et d'olives. Il s'agit d'un poulet cacciatore, comme on en trouve dans le nord de l'Italie. Si nous l'avons appelé poulet toscan, c'est pour ne pas le confondre avec la version cacciatore du sud de l'Italie, tomatée et bien connue ici.





spaghettis au bacon, au piment et au pecorino

pasta alla gricia

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 20 minutes

PORTIONS 4

375 g	(¾ lb) de spaghettis
115 g	(¼ lb) de bacon ou de guanciale (voir note), haché
30 ml	(2 c. à soupe) d'huile d'olive
1	gousse d'ail, hachée
5 ml	(1 c. à thé) de flocons de piment fort broyés
125 ml	(½ tasse) de vin blanc
375 ml	(1 ½ tasse) de fromage pecorino (ou fromage <i>parmigiano reggiano</i>), râpé
	Sel et poivre

1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les spaghettis jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*. Conserver 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter. Huiler légèrement.

2 Dans une grande poêle antiadhésive, dorer le bacon dans l'huile. Poivrer. Ajouter l'ail, le piment et cuire 2 minutes. Déglacer avec le vin. Faire réduire le liquide 1 minute.

3 Ajouter les spaghettis, le fromage et la moitié de l'eau de cuisson. Mélanger et cuire 1 minute à feu doux ou jusqu'à ce que la sauce colle aux pâtes. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter de l'eau de cuisson au besoin. Servir immédiatement.

Ces pâtes alla gricia sont typiques de la région du Latium. Elles sont traditionnellement composées de guanciale (bacon de joue) et de fromage pecorino, mais nous vous proposons ici une version avec des produits que l'on trouve plus facilement à l'épicerie : le bacon et le fromage parmigiano reggiano.

poulet poché et bouillon de poulet à l'italienne

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 2 heures

RENDEMENT BOUILLON 4 litres (16 tasses)

RENDEMENT POULET CUIT 1,5 litre (6 tasses)

LE BOUILLON ET LE POULET SE CONGÈLENT SÉPARÉMENT

- 1 poulet d'environ 2 kg (4 lb)
- 2 à 3 carottes, pelées
- 2 à 3 oignons moyens, pelés
- 2 tomates moyennes
- 4 gousses d'ail, pelées
- 1 vert de poireau
- 2 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 1 croûte de parmesan (facultatif)
- Eau
- Sel et poivre

1 Dans une grande casserole, placer tous les ingrédients et couvrir d'eau. Saler et poivrer. Porter à ébullition.

2 Écumer si désiré. Laisser mijoter à feu doux environ 2 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre et se défasse facilement à la fourchette. Filtrer le bouillon.

3 Récupérer la chair du poulet pour faire la salade de poulet (recette p. 68) ou des sandwichs et le bouillon pour la soupe passatelli ou un risotto de notre dossier (voir p. 38).

soupe *passatelli*

photos p. 63 et 73

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 20 minutes

PORTIONS 4

- 1,5 litre (6 tasses) de bouillon de poulet à l'italienne (recette ci-contre) ou du commerce
- 5 tranches de pain blanc sans la croûte, défaites en morceaux
- 250 ml (1 tasse) de fromage *parmigiano reggiano* râpé
- 4 œufs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 60 ml (¼ tasse) de ciboulette fraîche ciselée
- Sel et poivre

1 Dans une casserole profonde, faire frémir le bouillon de poulet.

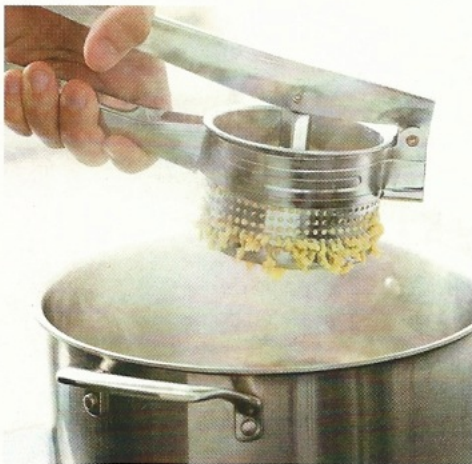
2 Pendant ce temps, au robot culinaire, émietter le pain en mélangeant quelques secondes à la fois afin d'obtenir 500 ml (2 tasses) de chapelure fraîche.

3 Dans un bol, mélanger la chapelure, le parmesan, les œufs et l'huile d'olive à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte. Saler et poivrer.

4 Déposer la pâte dans un presse-purée mécanique. Presser la pâte à travers les trous du presse-purée de manière à obtenir de petits spaghettis d'environ 5 mm (¼ po) et les laisser tomber dans le bouillon frémissant. Cuire quelques minutes (quand ils remontent à la surface, ils sont cuits). Rectifier l'assaisonnement.

5 Ajouter la ciboulette fraîche et servir.

COMMENT FAIRE LES PASSATELLI



Presse-purée mécanique



Passoire à gros trous

Le presse-purée mécanique est un accessoire de cuisine muni d'un levier qui permet de piler des pommes de terre. Il permet d'obtenir une purée plus fine que celle produite par le pilon. À défaut de presse-purée mécanique, vous pouvez façonner les passatelli dans une passoire à gros trous. À l'aide d'une louche ou d'une spatule, pressez la pâte à travers les trous de la passoire et faites tomber les passatelli ainsi formés dans le bouillon.



La soupe passatelli

Les passatelli sont un type de pâtes qui ressemblent à un cordon et qui sont typiques de la région des Marches, en Italie centrale. Elles consistent en un mélange de chapelure de pain frais, de fromage râpé et d'œufs assaisonné, qu'on passe au presse-purée et qu'on laisse tomber dans un bon bouillon. C'est la version poulet et nouilles des Italiens.

casserole de poisson aux poivrons

cacciucco alla livornese

photo p. 65

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 20 à 25 minutes

PORTIONS 4

- 2 poivrons rouges, coupés en fines lanières
 - 1 oignon, émincé
 - 1 gousse d'ail, hachée
 - 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
 - 1 ml (¼ c. à thé) de graines de fenouil concassées
 - 0,5 ml (⅛ c. à thé) de flocons de piment fort broyés
 - 125 ml (½ tasse) de vin blanc
 - 125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet
 - 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomates
 - 2 tomates mûres, coupées en cubes
 - 375 g (¾ lb) de morue fraîche
 - 1 sac de 454 g (1 lb) de fruits de mer variés, cuits, surgelés et décongelés
 - 4 tranches de pain de campagne, grillées
- Sel et poivre

1 Dans une grande poêle, attendrir les poivrons, l'oignon et l'ail dans l'huile avec les épices. Ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié. Ajouter le bouillon, la pâte de tomates et les tomates fraîches. Porter à ébullition. Ajouter la morue, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter environ 5 minutes.

2 Répartir les fruits de mer autour de la morue. Bien enrober le poisson et les fruits de mer de sauce. Couvrir et poursuivre la cuisson environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit et que les fruits de mer soient chauds.

3 Dans une assiette creuse, déposer des tranches de pain grillé. Sur le pain, déposer un peu de poisson et de fruits de mer. Garnir généreusement de sauce.

poulet toscan

photo p. 70

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 45 minutes

PORTIONS 4

- 675 g (1 ½ lb) de hauts de cuisses de poulet désossés et sans la peau
 - 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
 - 6 oignons verts, hachés
 - 375 ml (1 ½ tasse) de vin blanc
 - 375 ml (1 ½ tasse) de bouillon de poulet
 - 1 branche de romarin frais
 - 75 ml (⅓ tasse) d'olives noires et vertes, dénoyautées et hachées grossièrement
- Sel et poivre

1 Dans une grande poêle, dorer le poulet dans l'huile. Saler légèrement et poivrer (attention au sel, les olives sont déjà salées). Ajouter les oignons verts et poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Ajouter la moitié du vin blanc et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit évaporé.

2 Ajouter la moitié du bouillon, le romarin et les olives. Laisser mijoter à découvert, à feu doux, jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié. Ajouter le vin et le bouillon restants graduellement en cours de cuisson. Retourner le poulet à quelques reprises pendant la cuisson afin de bien l'enrober dans la sauce.

3 Laisser mijoter doucement environ 30 minutes, à découvert, jusqu'à ce que le poulet se défasse à la fourchette et que la sauce ait épaissi. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Retirer la branche de romarin.

4 Servir avec des pâtes au beurre.

On ajoute le liquide graduellement, et non pas d'un trait dès le début, pour permettre une belle caramélisation de la viande.

RISOTTO

- › **Risotto aux champignons et à la pancetta**
Assiette creuse: Linen Chest
Fourchette: À table tout le monde
Verre à vin: Ikea
- › **... riso**
Spatule en bois: Ricardo
Marmite: Ricardo
- › **Étape par étape**
Marmite: Ricardo
- › **Risotto de base**
Assiette du haut: Linen Chest
Assiette du bas: Crate&Barrel
- › **Risotto au four au poireau et aux épinards**
Assiette creuse: Arthur Quentin
Fourchette: À table tout le monde
Verre à vin: Ikea
- › **Risotto aux fruits de mer et au laurier**
Assiette creuse: Crate&Barrel
- › **Risotto de base et fonds d'artichauts poêlés**
Assiette creuse et serviette de table: La maison d'Émilie
- › **Risotto à la tomate**
Bol: La Baie d'Hudson
- › **Risotto à la milanaise**
Bol: Manu Reva
Fourchette: À table tout le monde

RECETTES DE SEMAINE

- › **Ouverture, table avec soupe**
Verres: V de V
- › **Casserole de poisson aux poivrons**
Linge en lin: L'Atelier du Presbytère

- › **Mijoté de veau à la tomate et à la sauge**
Napperon à lignes orange: Crate&Barrel
- › **Côtelette de porc au romarin**
Assiette blanche: Crate&Barrel
- › **Salade de poulet et antipasti**
Assiette blanche à motif: Zara Home
Linge à bandes vertes et rouges: L'Atelier du Presbytère
- › **Frittata à la laitue**
Linge à lignes rouges et franges: L'Atelier du Presbytère
- › **Poulet toscan**
Assiette à ligne ondulée verte: HomeSense
Napperon naturel à ligne blanche: Crate&Barrel
- › **Spaghettis au bacon, au piment et au pecorino**
Linge à lignes rouges: L'Atelier du Presbytère

DENT SUCRÉE

- › **Ouverture**
Assiette: Arthur Quentin
Serviette en lin turquoise: Crate&Barrel
Serviette en papier: Ikea
- › **Gâteau à la cannelle et aux pacanes**
Serviette en papier: Ikea
- › **Mini-biscottis aux amandes**
Assiette: Williams-Sonoma
- › **Pouding café-crème**
Ramequins en pyrex: À table tout le monde
- › **Tarte au chocolat double espresso**
Assiette du haut: Williams-Sonoma
Serviette en papier: Ikea



À NE PAS MANQUER
dans le prochain numéro

C'EST LE PRINTEMPS: ON BOUGE!

Grand dossier sur la nutrition et le sport.

LA SAISON DU CRABE EST OUVERTE

On le cuisine à la bonne franquette.

DÎNER DE PÂQUES Le menu de Ricardo

LA CUISINE VÉGÉ Oui, ça peut être sexy.

En kiosque le 21 mars

Arthur Quentin

3960, rue Saint-Denis
Montréal, 514 843-7513
www.arthurquentin.com

À table tout le monde

361, rue Saint-Paul Ouest
Montréal, 514 750-0311
www.atabletoutlemonde.com

Crate&Barrel

Carrefour Laval
450 781-5800
www.createandbarrel.ca

HomeSense

Dans tous les magasins
www.homesense.ca

Ikea

Dans tous les magasins
www.ikea.com

L'Atelier du Presbytère

4710, rue Saint-Ambroise
Loft 302, Montréal, 514 448-1768
(sur rendez-vous)
atelierdupresbytere@gmail.com

La Baie d'Hudson

Dans tous les magasins
www.labaie.com

La maison d'Émilie

1073, rue Laurier Ouest
Montréal, 514 277-5151
www.lamaisondemilie.com

Linen Chest

Dans tous les magasins
www.linenchest.com

Manu Reva

5141, boul. Saint-Laurent
Montréal 514 948-1717
www.poteriemanager.com

Ricardo

Dans la plupart des cuisineries
www.ricardocuisine.com/boutique

VdeV

5042, boulevard Saint-Laurent
Montréal, 514 277-8484
www.vdevmaison.com

Williams-Sonoma

3035, boulevard le Carrefour
Laval, 450 686-1825
9120, boulevard Leduc local 130
Quartier Dix30
www.williams-sonoma.ca/home_fr

Zara Home

3035, boul. Le Carrefour, Laval, 450 781-5800
www.zarahome.com

