

Vinaigrette balsamique-érable (Coup de Pouce, octobre 1998)

pour environ 4 portions de salade

- 2 c. à soupe (30 ml) vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
- 2 c. à thé (10 ml) sirop d'érable
- 2 c. à thé (10 ml) moutarde de Meaux* ou moutarde à l'ancienne
- sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients dans un petit pot, au fouet. Servir sur de la mesclun (verdures mélangées), avec oignons verts, céleri, pomme.

Mes notes

* Mon ingrédient mystère est la moutarde de Meaux, qui coûte un peu cher mais qui est si bonne dans tout et a un goût inimitable. Elle est tellement douce qu'elle se mange à la cuiller.

Pouding au pain épicé dans une tasse (Coup de pouce Hors Série : On aime le thé)

- 1 tranche pain multigrain coupée en cubes
- 1 c. à soupe (15 ml) raisins secs ou autres fruits secs hachés
- 1 c. à thé (5 ml) poudre à pâte
- 1 œuf
- 3 c. à soupe (45 ml) lait
- 1 à 3 c. à soupe (15-45 ml) sucre
- muscade râpée et cardamome moulue
- sirop d'érable

Dans une grande tasse à café* légèrement beurrée, déposer les cubes de pain en alternant avec les fruits secs (tasser légèrement). Dans une tasse à mesurer, mélanger l'œuf, le lait, le sucre et les épices et verser sur le pain. Laisser reposer de 1 à 2 minutes.

Cuire au micro-ondes à intensité élevée pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que le pouding soit cuit. Arroser de sirop d'érable si désiré.

Mes notes

* Ne pas utiliser une tasse ayant du métal de décoration (dorure, argenté), ça péterait le feu au micro-ondes.