

# recettes de base

- 12 ÉCORCE D'AGRUME CONFITE
- 15 CITRONS CONFITS
- 16 VINAIGRETTE AUX AGRUMES
- 17 HOUMOUS AUX AGRUMES
- 18 CRÈME AUX AGRUMES
- 21 MARMELADE D'AGRUMES

À MON SENS, la manière la plus rapide de préparer un bon repas consiste à avoir à portée de main quelques condiments savoureux. En matière de préparations aux agrumes, rien ne vaut celles qu'on fait à la maison. Aucune vinaigrette ou crème aux agrumes du commerce n'aura meilleur goût que celles que vous aurez préparées avec des fruits fraîchement zestés et pressés. Les recettes de base présentées dans ce chapitre serviront dans de nombreux plats figurant dans le reste du livre. Conservez-en dans des pots au réfrigérateur. Vous n'aurez alors que quelques préparatifs à faire pour disposer d'un délicieux plat à saveur d'agrumes.



4 citrons, 6 citrons verts,  
3 oranges ou 1 pamplemousse  
Eau pour blanchir l'écorce  
250 ml (1 tasse) d'eau  
200 g (1 tasse) de sucre granulé  
60 ml (¼ tasse) de miel ou  
de sirop d'érable pur  
1 c. à café d'extrait de vanille pur

Comme j'emploie beaucoup les écorces d'agrumes confites dans mes plats, tant salés que sucrés, je garde des pots de chacune des variétés dans le réfrigérateur. Servez-vous d'un pèle-légumes pour prélever chaque écorce, en prenant soin d'exclure la membrane blanche amère.

**PRÉPARATION : 20 MINUTES | ENVIRON 250 ML (1 TASSE)  
D'ÉCORCE ET DE SIROP**

## écorce d'agrumes confite

À l'aide d'un pèle-légumes, peler les fruits en ne prélevant que la couche extérieure colorée de l'écorce ; au besoin, enlever la membrane blanche qui y adhère. Couper l'écorce en lanières de 1 cm (½ po) de largeur. Mesurer 180 ml (¾ tasse) d'écorce. Presser les fruits pelés de manière à obtenir 125 ml (½ tasse) de jus.

Porter à ébullition une casserole d'eau. Ajouter l'écorce et laisser mijoter 5 minutes. Égoutter, remettre l'écorce dans la casserole, remplir de nouveau d'eau et porter à ébullition. Laisser mijoter 5 minutes, puis égoutter et rincer à l'eau froide. Réserver.

Dans une autre casserole, mélanger l'eau, le sucre, le jus, le miel et la vanille, et porter à ébullition. Poursuivre l'ébullition 1 minute ou jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Baisser le feu à moyen-bas, ajouter l'écorce blanchie et laisser mijoter à découvert de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le sirop épaississe et que l'écorce soit translucide. Retirer du feu, couvrir et laisser refroidir à température ambiante. Verser dans un pot hermétique. Se conserve 1 mois au réfrigérateur.

Employer l'écorce confite avec son sirop ou, pour une gâterie spéciale, la déposer dans une passoire, puis la tremper dans du sucre ou du chocolat fondu.





Les citrons confits possèdent une saveur salée rappelant l'umami, qui apporte de la complexité aux plats salés ou sucrés. Comme il en faut peu pour aromatiser un mets, cette recette permet de n'en préparer qu'une petite quantité, ce qui vous évitera d'encombrer votre frigo. M'inspirant du chef Philip Krajeck du restaurant Rolf and Daughters, j'emploie des quartiers de citron plutôt que des fruits entiers, ce qui permet d'accélérer le processus et d'obtenir le produit en 1 semaine à peine.

**PRÉPARATION : 25 MINUTES | 1 POT (4 TASSES/1 LITRE)**

## citrons confits

Porter à ébullition une petite casserole remplie d'eau, puis y faire bouillir 3 citrons entiers environ 10 minutes. Réserver 125 ml (½ tasse) du liquide de cuisson (jeter le reste du liquide), puis déposer les 3 citrons dans un bol d'eau glacée et les laisser refroidir entièrement.

Entre-temps, presser les 2 derniers citrons de manière à obtenir 125 ml (½ tasse) de jus. Verser le jus dans la casserole et incorporer l'eau de cuisson réservée, le sel, le sucre, les graines de coriandre broyées, le poivre broyé et le curcuma. Porter la préparation à faible ébullition.

Couper les citrons bouillis en 8 quartiers chacun. Verser à la cuillère un peu de liquide dans le fond d'un pot hermétique de 1 litre (4 tasses). Déposer une couche de quartiers de citron, puis verser d'autre liquide. Ajouter une autre couche de quartiers de citron, en les pressant un peu vers le fond. Répéter cette alternance liquide/quartiers de citron jusqu'à ce que le pot soit plein. Insérer la feuille de laurier sur le côté. Fermer le pot et réfrigérer.

Bien que les citrons confits soient prêts au bout de 1 semaine, leur saveur continuera de s'intensifier. Ils se conservent 6 mois au réfrigérateur.

5 citrons (biologiques de préférence)

70 g (¼ tasse) de sel

1 c. à café de sucre granulé

½ c. à café de graines de coriandre broyées

½ c. à café de poivre noir broyé

¼ c. à café de curcuma

1 feuille de laurier

### VINAIGRETTE AUX AGRUMES

60 ml (¼ tasse) de jus d'agrumes fraîchement pressé (citron, citron vert, orange, mandarine ou pamplemousse)

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive vierge extra

2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc ou de vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe de zeste d'agrumes finement râpé (citron, citron vert, orange, mandarine ou pamplemousse)

1 c. à soupe d'échalote émincée

1 c. à café de moutarde de Dijon

½ c. à café de sel casher

Poivre noir fraîchement moulu au goût

1 c. à café de curcuma moulu (facultatif)

### VINAIGRETTE CRÉMEUSE À

#### L'ORANGE ET AU TAHINI

60 ml (¼ tasse) de lait de coco

60 ml (¼ tasse) de tahini

2 c. à soupe de jus d'orange (environ ½ orange)

2 c. à soupe de vinaigre de riz

1 c. à café de miel

1 c. à café de zeste d'orange finement râpé (environ ½ orange)

½ c. à café de sel casher

Poivre noir fraîchement moulu, au goût

Ces sauces à salade, qui ne demandent que quelques minutes de préparation, se conservent 2 semaines au réfrigérateur. J'ai pris l'habitude d'en faire de nouvelles chaque fois que je vide un pot, si bien que j'en ai toujours sous la main. N'hésitez pas à en préparer de bonnes quantités, puisqu'elles entrent dans la composition de nombreux plats présentés dans ce livre.

**PRÉPARATION : 10 MINUTES (CHACUNE)**

## vinaigrette aux agrumes

### VINAIGRETTE AUX AGRUMES | 125 ML (½ TASSE)

Déposer tous les ingrédients dans un pot hermétique. Fermer le pot et secouer vigoureusement. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Conserver au réfrigérateur.

### VINAIGRETTE CRÉMEUSE À L'ORANGE ET AU TAHINI | 250 ML (1 TASSE)

Déposer tous les ingrédients dans un pot hermétique. Fermer le pot et secouer vigoureusement. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Conserver au réfrigérateur.