

DOMESTICS

DOMINIC
LAMIRANDE

DES RECETTES SIMPLES POUR CÉLÉBRER CHAQUE MOMENT

Préface	7
Bonheur	9
LIS-MOI!	11
Le garde-manger	12
Les outils de base	14

PREMIER TEMPS

CÉLÉBRATION

COCKTAILS ET MOCKTAIL

Gimlet Pisco, orange et fenouil	18
Salty dog	19
Mocktail au sirop de fenouil et au pamplemousse	19
Amaro spritz	22
Espresso martini espagnol	22

APÉRO ET ENTRÉES

Bruschetta de bette à carde et ricotta salata	25
Trempelette de haricots cannellini garnie de haricots de Lima croustillants	26
Trempelette muhammara	27
Pain plat maison	30
Les latkes de ma grand-mère	31
Compote d'oignons caramélisés	34
Burrata sur raisins rôtis et endives braisées	35
Tarte au fromage de chèvre, à la 'Nduja et aux oignons caramélisés	36
Bagna cauda et ses à-côtés	38
Tartines grillées aux tomates à la crème et à la menthe fraîche	39
Aubergine parmigiana déconstruite	42
Salade d'été élégante, vinaigrette à la lime	44
Tomates au citron, au fromage cottage fouetté et au beurre noisette	46
Soupe de concombre froide et salade de crevettes nordiques à la lime	48
Velouté aux poireaux, aux petits pois et au fenouil	50

PLATS PRINCIPAUX

Burgers d'agneau, sauce feta et moutarde	52
Chapon en crapaudine	54
Carottes vapeur épicées	55
Colcannon de pomme de terre et de chou-fleur, beurre noisette	58
Poulet rôti au babeurre, salsa verde aux anchois ..	60
Short ribs braisés au citron confit et au sumac ...	62
Côte de bœuf et herbes croustillantes	64
Pommes de terre rôties parfaites et sauce au yogourt	65
Pétoncles au beurre noisette à la sauge	68
Purée de céleri-rave et de pomme de terre	69
Filet de saumon au beurre noisette et au citron ..	72
Poireaux braisés au vin blanc et à l'estragon	73
Salade de radicchio, vinaigrette à la moutarde ...	76
Tajine végétarien à l'orange et au fenouil	78
Tajine d'agneau épicé	82

EXTRA ACCOMPAGNEMENTS

Salade de courgettes, d'échalote marinée et de ricotta	84
Choux de Bruxelles rôtis avec pancetta et beurre au miel	86
Asperges vapeur, salsa style César	88

PASTA PARTY

Rigatonis à la vodka et à la saucisse	90
Pappardelles aux champignons	91
Pâtes sauce bolognaise au vin blanc et gremolata	94

DESSERTS

Gâteau au fromage basque citronné	96
Cake à l'huile d'olive, au citron et au tahini, glaçage au labneh et au citron	98
Cupcakes <i>pink velvet</i> à la grenade	100
Truffes à la noix de coco	101
Labneh garni de framboises macérées	104
Mousse au chocolat végétane	106

DEUXIÈME TEMPS

QUOTIDIEN

RESTES REVISITÉS ET TRUCS ANTIGASPILLAGE

Sirop simple au fenouil	110
Sucre aux zestes d'orange et de citron.	113
Thé aux agrumes maison.	113
Tonique au gingembre, au curcuma et à l'orange.	114
Citrons confits.	114
Bouillon de légumes	115
Bouillon de volaille	116
Soupe aux légumes et au curcuma.	118
Soupe au poulet et au gingembre.	120
Wraps de salade de poulet aux herbes.	122
Pâtes au tajine d'agneau	124
Beignets de colcannon, mayo aux herbes	126
Croque-saumon	128
Sandwich au steak de la veille.	130
Bagatelle glacée au citron	132

DÉJEUNERS

Gruau <i>overnight</i> de type tiramisù	134
Frittata aux patates douces rôties et aux herbes fraîches	136
Sandwich déjeuner à la 'Nduja et au bacon	138
Granola de noix au tahini	140

LUNCHS

Pan con tomate.	142
Sandwich à la salade de pois chiches	144
Salade à la californienne	146

Salade-repas à l'italienne	148
Soupe aux lentilles et à la saucisse.	150
Grilled cheese épicé	152

SOUPERS

Riz et poulet <i>one-pot</i> , sauce coriandre et jalapeno.	156
Fusillis à la sauce verte et aux crevettes épicées	158
Sauce verte de Dom.	160
Spaghetti sauce crémeuse au citron	162
Courge Butternut, beurre épicé et ricotta fouettée à la lime	164
Salade de halloumi grillé, de pois chiches et de patates douces	166
Tofu croustillant au poivre noir	168
Salade de feta frite au sésame et courge rôtie	170
Poulet piccata épicé et salade croquante	172
Spaghetti <i>cacio e pepe</i> à la Dom.	174
Poulet à la harissa sur plaque, avec bacon et choux de Bruxelles.	176
Salade de pastina et boulettes de canard à la pistache	178

DESSERTS

Brownie express aux amandes et au halva	180
Deux gros biscuits moelleux aux amandes et au chocolat blanc.	182
Dattes Medjool aux pistaches	184

Index par ingrédient	187
Remerciements	191



PRÉFACE

MARIE-EVE CHARRON

Il y a de ces gens qui vous marquent au passage, ceux qui ne font tout simplement pas les choses comme les autres, ceux qui vous charment immédiatement par leur charisme singulier et leur je-ne-sais-quoi... Dominic fut pour moi une de ces rencontres surprenantes et rafraîchissantes!

Croyez-moi, ce livre n'est pas un condensé de recettes ordinaire « vite fait, bien fait », mais un accès direct à l'univers savoureux de Dominic, à son esthétisme, à son sens du détail et à son goût aussi développé qu'intuitif. C'est une invitation aux rassemblements festifs, à l'élégance et à la célébration du beau et, surtout, du bon.

Tant d'amour, d'heures consacrées à l'écriture de chacune des recettes, de remises en question, de

tests et de retests dans cet ouvrage, mais aussi de fierté! J'ai été une témoin intime et privilégiée du travail acharné, de la rigueur et de la grande humilité que demande un projet d'une telle ampleur.

Reste le plus important et la raison d'être de ce livre : les recettes... qui sont vraiment SOOOOO GOOD!

Longue vie à toi, Dom!

Amitiés xxx

MARIE-EVE CHARRON est une styliste et consultante culinaire chevronnée, notamment collaboratrice de Ricardo et de Louis-François Marcotte. Dominic l'appelle sa « fée marraine culinaire ».



BONHEUR

Ma mère m'a toujours dit que le premier mot ou la première phrase d'un livre donne le ton à l'histoire qu'il racontera. Mon objectif est de vous mettre le sourire aux lèvres quand vous lirez et regarderez ces pages et, bien sûr, lorsque vous en cuisinerez le contenu.

J'ai évidemment toujours rêvé d'écrire un livre de recettes, mais plus particulièrement un ouvrage qui représente ma vie en lien avec la nourriture. Pour moi, la bouffe a toujours été synonyme de moments et de souvenirs précis. Des repas qui marquent une période dans le temps, en solo, entre amis ou avec la famille. Ce sont ces histoires qui

se trouvent dans ce livre. Des instants de bonheur traduits sous forme de recettes simples et réconfortantes, pour savourer chaque moment.

À bien y penser, la bouffe est le centre de ma vie, la façon dont je transmets mon amour et mon affection... et la première chose à laquelle je pense en me levant le matin! J'organise tout le temps mes voyages et mes escapades en fonction de ce qu'on mange (ou presque). J'adore optimiser mon menu des jours de semaine pour manger sainement et rapidement. J'ai également une grande curiosité et j'aime découvrir différents types de cuisines – italienne, maghrébine, sud-américaine – et les intégrer à mon répertoire. En quelque sorte, c'est le reflet de ma personnalité et de mon style de vie: je suis curieux et sensible, j'aime bouger et je suis constamment en quête de nouvelles idées et de façons de me perfectionner.

Mon style de cuisine se démarque par sa simplicité, son accessibilité, son aspect réconfortant et nutritif. Je le qualifie de *glam comfort food*: j'essaie toujours d'ajouter une touche de fraîcheur et de modernité à des plats qui sont normalement costauds ou *old-fashioned*. Je n'ai pas été formé comme chef à l'école culinaire, mais j'ai développé l'approche *Dom Cooks* de manière autodidacte,

Pour moi, manger est une source de réconfort et de plaisir, et je veux vous prouver que cuisiner peut l'être tout autant.

par ma passion, mes voyages, ma mère, mes amis, de nombreux essais-erreurs et, plus récemment, lors de mes évènements traiteurs. Ainsi, vous trouverez plusieurs trucs infallibles que j'ai appris « sur le terrain » pour passer plus de temps avec vos invités lors de grands soupers, pour mieux manger toute la semaine ou tout simplement pour revisiter des restants et réduire le gaspillage alimentaire tout en épargnant quelques dollars. Aucune recette dans ce livre n'est juste *bonne* ; elles sont toutes excellentes ! Je voulais créer des recettes *show-stoppers* et offrir un recueil qui sera une ressource indispensable dans votre cuisine.

Je vous propose un livre en deux temps qui me représentent très bien : célébration et quotidien. D'abord, le simple fait de se rassembler, de partager

et de déguster un plat autour d'une table me rend tellement heureux. En grande partie, c'est ce qui m'a fait tomber amoureux de la cuisine. J'aime le processus de planification qui vient avec un *dinner party*, et le fait de rendre le tout agréable et facile pour les invités... et l'hôte ! La prémisse de ce chapitre est donc de passer le plus de temps possible à table avec votre entourage. Quant à la partie « Quotidien », elle se veut équilibrée, réconfortante et pratique. La semaine, j'ai souvent besoin de recettes rapides, peu dispendieuses et relativement saines. Cette section comporte également plusieurs trucs pour apprêter vos restes de « célébration » et quelques astuces antigaspillage alimentaire. Vous serez en mesure d'ouvrir une boîte de pois chiches pour préparer le souper ET un dessert avec l'aquafaba qui se trouve à l'intérieur de la conserve.

SO GOOD!

Je crois sincèrement que n'importe qui qui a un peu d'intérêt pour la cuisine trouvera son compte avec ce livre, peu importe son niveau d'expérience. L'important, c'est de vouloir cuisiner entre amis, de

profiter des ingrédients saisonniers et, tout simplement, d'aimer la bouffe. J'espère que ce recueil vous apportera du réconfort et saura combler vos grandes tablées ou vos moments au quotidien.

LIS-MOI!

Si ce titre est écrit aussi gros, c'est parce que ce message est important! Il m'est arrivé trop souvent de commencer une recette sans la lire au complet d'abord – et je suis sûr que vous aussi. On se dit qu'on se laissera guider par son intuition, mais, dans les faits, on oublie de préparer ou d'acheter certains ingrédients, on saute des étapes et parfois la recette ne se déroule pas comme prévu. **Je vous encourage donc fortement à lire chaque recette au complet avant de la cuisiner.** Le résultat sera optimal et vous aurez le sourire aux lèvres avant, pendant et après!

GARDE LE MANGER

Si vous lisez ces lignes après avoir feuilleté le livre pour regarder les photos, je suis content de vous retrouver ici... ça prouve votre intérêt à réellement cuisiner mes recettes! Voici les ingrédients indispensables pour ne pas toujours courir à l'épicerie. Mon style culinaire fait la part belle aux saveurs de la Méditerranée, avec une affection particulière pour le Maghreb et l'Italie. Vous verrez donc quelques touches de ces régions du globe dans mon garde-manger. Vous trouverez la majorité des ingrédients listés dans les épiceries de quartier et les supermarchés, et certains produits plus spécifiques dans les épiceries fines, les épiceries ethniques ou en ligne.

AROMATES Ayez toujours de l'ail et du gingembre frais sous la main.

CITRON Si vous me suivez sur les médias sociaux, vous connaissez mon amour pour cet agrume. Attendez-vous à utiliser dans plusieurs recettes le zeste, le jus et même le fruit entier.

CONDIMENTS Le trio dans mon frigo : yogourt grec nature 0%, mayonnaise et moutarde de Dijon. J'utilise aussi beaucoup la mélasse de grenade ; ses notes fruitées et acidulées rehaussent à merveille vinaigrettes, sauces, et plus encore!

CONSERVES Pour leur polyvalence, j'aime beaucoup utiliser ces ingrédients : poivrons rouges rôtis, pois chiches, haricots blancs et câpres.

ÉPICES Celle que j'utilise le plus est le poivre noir, *toujours* frais du moulin. Ne songez même pas à employer la version déjà moulue. J'affectionne aussi le sumac, la cannelle, le curcuma, le piment de Cayenne, le cumin, le paprika, les graines de fenouil, la poudre de chili, le piment en flocons et les herbes sèches tel l'origan.