

AGAPES cuisine



**PURÉE DE POMMES  
DE TERRE AU PARMESAN**

700 g de pommes de terre râtées  
225 g de beurre salé  
1/2 tasse de parmesan (au minimum)  
Sel, poivre et romarin  
6 gousses d'ail  
Huile d'olive

~

Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive à feu aussi doux que possible jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré, soit environ 20 minutes.  
Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée. Les peler.  
Puis les placer dans un récipient allant au four. Les écraser avec l'ail grillé, l'huile et le beurre. Saler et poivrer généreusement, ajouter du romarin frais et saupoudrer de parmesan râpé.  
Cuire au four (400 °C) jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes. On peut aussi poser le récipient sur le barbecue.



**MINI-QUESADILLAS  
AU POULET**

4 tortillas à la farine de blé complet  
340 g de fromage au choix  
(type fromage aux piments jalapeños)  
285 g de poulet cuit découpé en dés  
1 tomate Roma épépinée et finement hachée  
1 botte de coriandre hachée  
4 oignons verts émincés

~

*Conseil : « C'est une vieille recette dont j'ignore les origines mais, pour des petites quesadillas d'apéritif, mieux vaut mouliner ensemble le fromage avec le poulet. En fondant, cela évitera au fromage de déborder. »*

Tout d'abord, découper les tortillas à l'aide d'un emporte-pièce à cookies rond. Placer le poulet et le fromage dans le robot et mouliner jusqu'à obtenir un mélange hétérogène. Ajouter au mélange poulet-fromage la tomate hachée, la coriandre et l'oignon vert. Répartir de petites portions de cette préparation entre deux petites tortillas jusqu'à épuisement. Faire sauter dans un peu d'huile au fond d'un poêlon chaud jusqu'à ce que les tortillas soient dorées et croustillantes et le fromage fondu, soit environ 1 minute par côté.  
Garnir vos quesadillas d'aïoli, de mayonnaise à la sauce pimentée ou d'une autre sauce épicée, telle que du guacamole (meilleur dans ce cas avec du bœuf ou des crevettes cuites).



**BAR  
AU SOJA**

4 à 6 portions de filet de bar du Chili  
Pour la marinade de soja :  
1/2 tasse de miel  
1/3 de tasse de sauce de soja  
1 gousse d'ail  
1 morceau de gingembre de 2,5 cm de long  
1/4 de tasse de vinaigre de riz  
1 tasse à café de flocons de piment séché  
1/2 tasse de coriandre ou de persil  
3 cuillères à soupe d'huile de colza  
Décoration optionnelle : quelques tranches de gingembre pour sushi et des fines herbes hachées

~

Mélanger tous les ingrédients de la marinade au mixer. Faire mariner les filets de poisson entre 30 minutes et 2 heures. Faire griller ou sauter les filets, en commençant par le côté avec la peau, jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée, puis finir la cuisson au four. Garnir de gingembre et de fines herbes.

Pour aller à Malibu Farm en **Californie** :  
23000 Pacific Coast Hwy, Malibu,  
CA 90265, États-Unis. Tél. : +1 (310) 456-1112.  
[www.malibu-farm.com](http://www.malibu-farm.com)