

Recettes pour un menu gourmet... à Ipiutaq guest farm

Recettes : copyright © Agathe Devisme

Photos : copyright © Marianne Bjerre

Scones épicés à l'angélique sauvage et chutney d'Ipiutaq

Scones épicés

275g de farine

1½ cuillère à café de levure chimique

½ cuillère à café de sel

125 g de beurre mou

1 cuillère à café de curry en poudre

1 pincée de piment de Cayenne

4 cuillères à soupe de tiges d'angélique fraîches émincées très finement ou 2 cuillères à soupe de feuilles d'angélique séchées

1 cuillère à soupe de gingembre frais haché ou ½ cuillère à soupe de gingembre en poudre

1 œuf battu

5 cl. de lait

pour le décor :

1 œuf battu avec 1 cuillère à café de lait

4 cuillères à café de graines de pavot

Mélanger la farine, la levure, le sel et le curry. Ajouter le beurre mou en mélangeant du bout des doigts. La pâte doit avoir l'aspect d'une chapelure grossière.

Ajouter le gingembre, le piment de Cayenne, l'angélique, l'œuf battu et la moitié du lait. Mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Si la pâte est trop sèche, rajouter le reste du lait progressivement.

Étaler la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur et découper des cercles de 3 cm de diamètre avec un emporte-pièce ou un petit verre. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Déposer les scones sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Passer au pinceau l'œuf battu mélangé avec le lait puis saupoudrer de graines de pavot.

Faire cuire les scones à mi-hauteur dans un four préchauffé à 200 degrés environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Servir les scones tièdes avec le chutney d'Ipiutaq...

Chutney d'Ipiutaq

500 g de tiges de rhubarbe
500 g de tiges d'angélique
1 dl d'eau
1 dl de vinaigre ordinaire
500 g de sucre blanc ou de cassonade
1 gros oignon
100 g de raisins secs
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
2 cuillères à café de vanille en poudre ou d'extrait de vanille
2 clous de girofle

Laver les tiges d'angélique et de rhubarbe et les découper en petits tronçons. Émincer l'oignon.

Déposer l'angélique, la rhubarbe, l'oignon et le reste des ingrédients dans une grande cocotte. Porter le mélange à ébullition et laisser frémir de 45 minutes à une heure, jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié.

Mettre le chutney en bocaux de verre alors qu'il est encore chaud et retourner les bocaux. Attendre que le chutney soit complètement refroidi pour retourner les bocaux. De cette manière le chutney se conserve aussi longtemps qu'une confiture.

Bouillabaisse groenlandaise et croûtons de pain de seigle à l'ail

Cette bouillabaisse est simplement le résultat du mélange des produits groenlandais et de ma cuisine méditerranéenne.

Bouillabaisse groenlandaise

Pour 8 personnes:

2,5 kg à 3 kg de poissons du Groenland : omble chevalier, morue ogac ou de l'Atlantique, loup de mer, sébaste atlantique, flétan du Groenland...

500 g de crevettes du Groenland décortiquées
1,5 kg à 2 kg de pommes de terre
1 boîte de 400 g de tomates concassées
2 à 3 cuillères à soupe de purée de tomates
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit verre de vin blanc sec

2 gros oignons
4 grosses gousses d'ail
1 tige d'angélique
1 branche de thym arctique
1 feuille de laurier
1 branche de persil
1 pincée de safran
1 cuillère à soupe de paprika

Commencer par laver, écailler et découper les poissons en petits morceaux. Émincer l'oignon, écraser les gousses d'ail non pelées avec le manche d'un couteau, émincer finement la tige d'angélique.

Chauffer l'huile dans une grande cocotte, et y déposer tous les légumes. Faire revenir quelques minutes et ajouter le thym, le laurier, le persil, le safran, le paprika, la purée de tomate, sel et poivre. Verser ensuite le vin et laisser cuire quelques minutes. Ajouter 1 à 1,5 litre d'eau, porter à frémissement, couvrir et laisser la soupe cuire environ 10 minutes à feu doux.

Éplucher les pommes de terre et les découper en rondelles d'un cm d'épaisseur. Les ajouter à la soupe avec la sébaste, l'omble chevalier et le loup. Laisser la soupe cuire environ 10 minutes. Assaisonner éventuellement à nouveau avec sel et poivre. Ajouter la morue et laisser cuire 15 minutes. Ajouter le flétan et laisser cuire 2 minutes. Enfin, ajouter les crevettes et laisser cuire 3 minutes.

Servir cette bouillabaisse groenlandaise avec des croûtons de pain de seigle à l'ail.

Croûtons de pain de seigle à l'ail

2 à 3 tranches de pain de seigle par personne
½ à 1 gousse d'ail par tranche de pain
huile d'olive

Découper chaque tranche de pain en deux. Écraser les gousses d'ail avec un presse-ail et les mélanger à l'huile d'olive. Étaler ce mélange sur les tranches de pain et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Placer la plaque à mi-hauteur d'un four préchauffé à 180 degrés et laisser chauffer les croûtons de 7 à 10 minutes en surveillant bien pour ne pas laisser brûler l'ail.

Gâteau d'Agathe pommes-rhubarbe

La rhubarbe est l'une des rares plantes de jardin qui poussent facilement au Groenland, c'est pourquoi nous l'utilisons sous toutes ses formes tout au long de la saison.

2 ou 3 pommes
250 g de tiges de rhubarbe

première pâte

3 grosses cuillères à soupe de farine
3 grosses cuillères à soupe de sucre
2 œufs
75 g de beurre
1 cuillère à soupe de lait ou de crème
2 cuillères à café de levure chimique

Laver les tiges de rhubarbe et les découper en petits tronçons. Éplucher les pommes et les couper en fines tranches.

Mélanger l'œuf, le sucre, le beurre et le lait ou la crème. Ajouter ensuite progressivement la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter au mélange les morceaux de fruits.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné et cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 225 degrés.

deuxième pâte

1 œuf
2 cuillère à soupe de sucre
40 g de beurre fondu

Mélanger l'œuf, le sucre et le beurre fondu. Sortir le gâteau du four et verser cette deuxième pâte dessus. Cuire à nouveau environ 10 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servir tiède avec une crème anglaise à la vanille ou une crème glacée à la vanille.