

MARIA LOGGIA

La cucina della mamma

Grâce à son école de cuisine Tavola Mia située à Hudson, Maria Loggia compte parmi les professeurs les plus réputés du Grand Montréal. La charmante chef cuisinière est aussi une invitée prisée des émissions culinaires, mais c'est en tant qu'hôtesse que la digne héritière d'une lignée de *mammas* italiennes brille le plus. Maria Loggia cuisine avant tout pour créer des moments inoubliables à table, en famille ou entre amis. Cette amoureuse des voyages, des beaux couverts et des artichauts nous offre un deuxième livre de recettes à son image, dans lequel elle propose 16 menus pour recevoir au gré des saisons.

Votre dernière découverte en cuisine?

J'arrive tout juste de Florence où j'y ai découvert le fromage suisse Tête de Moine qui, coupé finement telle de la broderie, est servi sur une bruschetta avec un filet de vinaigre balsamique, un filet d'huile d'olive, des pépins de grenade, du poivre noir et du miel. Délicieux!

Un ingrédient à redécouvrir?

L'artichaut. Comme une fleur, on le choisit avec la tige, sinon il va sécher. On peut le servir frit, braisé ou farci de veau haché. Dans mon livre, je propose une recette de mijoté d'agneau, artichauts et gnocchis.

Votre déjeuner favori?

J'adore les déjeuners à l'américaine. Les jours de congé, je me rends dans un petit resto du coin pour manger des œufs brouillés, du bacon et des crêpes au sirop d'érable. Ça n'a rien d'italien! À la maison, j'opte plutôt pour un expresso et quelques *biscottis*.

Une recette intouchable?

La recette de gnocchis qui se trouve dans mon livre. Ils sont savoureux, simplement servis avec une sauce tomate maison ou un peu de beurre et de la sauge. Et, contrairement aux gnocchis du commerce qui sont lourds comme des balles de golf, les miens sont comme de petits nuages dans la bouche.

Quel est l'outil indispensable du cuisinier italien?

Une cuillère en bois. C'est la première chose que j'ai achetée lorsque je me suis mariée. Aujourd'hui, j'en ai une bonne vingtaine. Ça me fait penser à ma grand-mère: je la vois en train de goûter ses plats.



Votre plaisir coupable?

Bière et chips. L'un ne va pas sans l'autre. Lorsqu'il y en a, je ne peux pas y résister. Je n'en achète pas, de peur d'en prendre l'habitude.

Où risque-t-on le plus souvent de vous croiser à Montréal?

Chez Milano, près du marché Jean-Talon. J'y vais toutes les semaines. En ce qui a trait au service, c'est comme en Italie; tout le monde se connaît, se salue, s'embrasse. C'est mon épicerie!

Votre plus grand défaut de cuisinière?

J'achète en trop grande quantité. Il serait préférable que j'aie fait mes emplettes plus souvent; ça m'éviterait d'être prise avec trois têtes de brocoli! (*rires*) Mes grands-parents ont vécu la guerre et ils ont connu la faim. Quand ils sont arrivés ici, c'était l'abondance. Ma mère a appris à cuisiner en fonction de cette abondance, et je n'y ai pas échappé.

PHOTOS: TANGO PHOTOGRAPHIE

POITRINES DE POULET farcies aux raisins et aux noix

Portions: 6
Préparation: 20 min
Cuisson: de 45 à 50 min

FARCE

15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
2 échalotes, hachées finement
180 ml (3/4 tasse) de noix, hachées grossièrement
125 ml (1/2 tasse) de raisins rouges sans pépins, coupés en quartiers
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée
30 ml (2 c. à soupe) de chapelure
Sel et poivre fraîchement moulu, au goût
200 g (7 oz) de fromage de chèvre crémeux, coupé en 6 tranches

POULET

90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
6 poitrines de poulet, avec les os et la peau
Sel et poivre fraîchement moulu, au goût
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli
1 orange, en quartiers
3 branches de romarin frais, coupées en deux
5 feuilles de laurier
Jus de 1 orange fraîchement pressé



TRUC

Vous pouvez préparer les poitrines un jour d'avance, puis les envelopper dans de la pellicule plastique et les réfrigérer. Au moment de faire le repas, amenez le poulet à la température ambiante et cuisez-le comme c'est indiqué dans la recette. Les saveurs se seront mélangées et auront parfumé la viande.

Température du four: 190 °C (375 °F)

FARCE

- ▶ Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle et faire tomber les échalotes de 1 à 2 minutes, puis retirer du feu.
- ▶ Incorporer les noix, les raisins, la ciboulette et la chapelure.
- ▶ Saler, poivrer et laisser refroidir.

POULET

- ▶ Huiler une *tiella* (cocotte en terre cuite) ou une plaque à rôti de 35 cm (14 po) avec 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive et réserver.
- ▶ Déposer les poitrines de poulet sur une autre plaque puis les saler et les poivrer.
- ▶ Faire une incision profonde le long de chaque poitrine en prenant garde de ne pas traverser complètement la chair (cela formera une pochette pour déposer la farce).

- ▶ Frotter le poulet et l'intérieur des pochettes avec les 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive restants.
- ▶ Répartir la farce dans les pochettes et surmonter d'une tranche de fromage de chèvre.
- ▶ Ramener la peau par-dessus la farce et la fixer avec des cure-dents.
- ▶ Badigeonner la peau de beurre, puis rectifier l'assaisonnement.
- ▶ Déposer délicatement le poulet dans la *tiella*. Mettre les quartiers d'orange, le romarin et les feuilles de laurier autour du poulet.
- ▶ Rôtir de 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit clair lorsqu'on pique la viande à l'endroit le plus épais.
- ▶ Faire griller sous le gril du four de 2 à 3 minutes pour que la peau soit croustillante et dorée.
- ▶ Arroser de jus d'orange et servir chaud avec le jus de cuisson.



TRUC

Lorsque vous choisissez des endives, prenez celles qui sont fermes, luisantes et bien dodues, sans taches ni feuilles flétries. Pour éviter qu'elles ne brunissent, rincez-les et coupez-les juste avant de servir. Pour atténuer l'amertume, enlevez le cœur blanc à la base de l'endive.

SALADE d'endives

Portions: 8 | Préparation: 8 min

1 grosse poignée de jeune roquette

1 gousse d'ail émincée

1 ou 2 filets d'anchois dans l'huile, égouttés et hachés finement

Environ 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive extra vierge

Sel et poivre fraîchement moulu, au goût

5 endives, coupées en deux sur la longueur, puis en lanières de 0,5 cm (1/4 po)

► Faire tremper la roquette dans de l'eau froide pendant au moins 30 minutes.

► Égoutter et essorer.

► Dans un grand saladier, fouetter l'ail, les anchois et le vinaigre. Saler et poivrer.

► Verser l'huile d'olive en filet en fouettant continuellement.

► Ajouter la roquette et les endives dans le bol et touiller pour bien les enrober de vinaigrette. Rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.



Ces recettes sont tirées du livre *Célébrez avec Maria Loggia*, publié aux Éditions Cardinal.

Tavola Mia,
430, chemin Ridge,
Hudson,
450 458-7603