



par Odette Morin, décembre 2013
Solution page 32

Horizontal

- 1- Ils habitent au sud de Montréal.
- 2- Ouvertures dans le pont d'un navire.
- 3- Sortie - Charaçon - Appris.
- 4- Variante de salaud - Agréables.
- 5- Suit zéro - Évalués - Ville du Pérou.
- 6- Vigueur.
- 7- Blondes anglaises - Sorti de l'œuf.
- 8- Dieu guerrier - Élément - Vieille pièce.
- 9- S'enflamment moins facilement.
- 10- On les gave - Monnaie - Id est.
- 11- Négation - Évoque une certaine légèreté.
- 12- Habitent le plus vaste pays - Signal de détresse.

Vertical

- 1- Mesure de la taille (pl).
- 2- Ensemble de disciplines scientifiques.
- 3- Fête - Ville de Suisse.
- 4- Pas divulgué - Morceau de musique - Qui émane.
- 5- Phases d'une évolution - Reste vert - Versus.
- 6- Sur une tombe - Tailles.
- 7- Successeur d'Étie - Similaire.
- 8- Rires.
- 9- Ville d'Allemagne - Scandium - Au Nigeria.
- 10- Dans un titre - Instruments à cordes frottées - Police nazie.
- 11- Brusque - Langue - Norme internationale.
- 12- Sous-évaluées.

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS, SAO SÉLECTION SAINTE-ADÈLE



Déjà la fin de l'année, il me semble que nous venons tout juste de survivre au « bug » de l'an 2000 et voilà que 2014 est à nos portes. Mais il faut quand même prendre le temps de passer du temps de qualité avec nos amis, notre famille et pourquoi pas nous en accorder à nous-mêmes.

Pour débiter cette dernière chronique de l'année, je vous propose en bulles, un crémant de Bourgogne de la maison Bailly-Lapierre, je vous ai déjà entretenu de la cuvée Pinot noir, voici maintenant la cuvée « Vive-la-Joie » 2007. Élaboré avec les cépages emblématiques de la Bourgogne à parts égales soit le pinot noir et le chardonnay. Les raisins sont vendangés à la main, vinifiés séparément puis le vin est élevé en cuve inox pour une dizaine de mois. Commence alors le long processus d'élevage qui dure plus de trois ans. Le résultat est magnifique! La robe est jaune paille avec des reflets dorés, le vin est étincelant et présente des arômes des fruits blancs bien mûrs, de notes de noisette et d'amande. En bouche, le vin est sec et présente une très belle acidité. La prise de mousse est superbe et les bulles sont très fines. Vive-la-Joie accompagnera la fin de 2013 et accueillera la fin de 2014 de très belle façon. Vous pouvez aussi accompagner les crustacés ou une blanquette de veau. **Vive-la-Joie 2007, Crémant de Bourgogne à 27,95\$ (11791688)**

En rouge, un coup de cœur du salon des vins italiens qui avait lieu en novembre dernier. Un vignoble toscan qui a vu naître les grands Toscans au début des années '70. Un vin rouge élaboré avec de la syrah (40%), du cabernet sauvignon (30%) et du merlot (30%). Mediterra 2010, Toscana IGT offre une robe rubis franc, limpide et brillante. Au nez, nous avons des arômes herbacés comme le buis (assez rare dans un vin rouge), des notes de fruits noirs et de prunes. La bouche est rafraîchissante, les tanins sont soyeux et la finale assez persistante. Un très beau vin qui nous donne une autre image de la Toscane tout en conservant la finesse et l'élégance qui caractérise si bien la Toscane. À prendre avec des viandes blanches grillées, un fromage pecorino et pourquoi pas un poisson grillé avec des tomates fraîches et un filet d'huile d'olive? **Poggio al Tesoro Mediterra 2010 à 22,20\$ (11580928)**

À tous les lecteurs et collaborateurs du *Journal des citoyens* : Bonne et heureuse année 2014, amour impérissable, amitiés sans fin et santé à toute épreuve!



AVEC ODETTE MORIN

odemorin@journaldescitoyens.ca
www.journaldescitoyens.ca

La dinde saumurée

Si vous avez déjà eu le plaisir de déguster une dinde saumurée, vous aurez constaté à quel point ce procédé rend la viande moelleuse et juteuse.

Le saumurage se fait par macération dans une solution d'eau, de sel et aussi de sucre et d'épices. Ce procédé est une combinaison de diffusion et d'osmose. Le sel agit sur les parois des cellules en les rendant plus perméables. Elles absorbent de l'eau et la conservent durant la cuisson. Cette technique empêche le dessèchement et le durcissement de la viande sous l'effet de la cuisson. Comme la dinde doit atteindre une température interne assez élevée pour être considérée comme cuite, cela augmente la durée de la cuisson donc le risque de dessèchement. Les viandes ainsi traitées seront assaisonnées juste à point. Voilà! Vous connaissez maintenant le secret du poulet St-H... mais probablement en moins salé!

- Il est primordial d'utiliser un contenant qui ne réagira pas avec le sel, soit de verre, de terre cuite, d'acier inoxydable, de fonte émaillée ou de plastique.
- Vous devez utiliser du gros sel ou du sel de mer.
- Faites toujours saumurer les viandes au frigo et jetez toujours la saumure utilisée.
- La durée de la macération en saumure est d'au moins 1 heure par livre (454 g) de viande, pour une dinde ou autre grosse pièce de viande, elle peut être doublée.
- Après le saumurage, il faut rincer la dinde soigneusement et l'éponger avec un linge de cuisine ou un essuie-tout.
- Vous pourriez ajouter des épices comme des grains de poivre, des graines de coriandre, de l'anis étoilé, des feuilles de laurier, du

- thym ou un mélange d'épices moulu.
- Ne jamais rajouter de sel avant ou après la cuisson.
- On peut conserver une viande dans la saumure pendant plusieurs jours si celle-ci n'est pas trop forte en sel.
- Utilisez une dinde ordinaire, qui n'a pas été injectée de gras, etc.

Saumure de base

Pour la dinde, vous aurez besoin de plusieurs litres de saumure avec un ratio de 15 ml (1 c. à soupe) de sel et de sucre (chacun) pour 1 litre d'eau.

Préparez la saumure en mélangeant bien tous les ingrédients (eau, sel, sucre, épices). Mettez votre dinde décongelée (ou à moitié décongelée) dans un contenant (non corrosif) avec assez de saumure pour la couvrir, laissez-la macérer au frigo pendant (au moins) la durée que vous aurez calculée selon son poids. Après, rincez la dinde et épongez-la. Pour une grosse dinde, certains cuisiniers utilisent une glacière et remplacent une partie de l'eau par des glaçons. Toutefois, il faut s'assurer que le tout reste bien froid durant toute la durée de la macération.

Technique de cuisson

D'après moi, pour réussir la dinde, il ne faut surtout pas la traiter comme un poulet à rôti. Oubliez celles que l'on voit dans les livres de recettes; maquillées, retouchées au chalumeau, voire « photoshopées » par des stylistes culinaire. Une dinde bien cuite a tendance à ne plus très bien se tenir. Ce gros oiseau demande une cuisson douce et longue, à couvert, afin de préserver son jus et pour



qu'elle puisse atteindre la température interne recommandée au centre des poitrines (85 ° C soit 185 ° F). La cuisson à l'étouffée à basse température (325 ° F soit environ 160 ° C) est tout indiquée pour ce volatile. Pour bien cuire la dinde, il s'agit de calculer une durée de cuisson d'au moins 20 minutes par livre et d'ajouter 20 minutes à ce total, exemple : un dindon de 14 lb (environ 6.5 kilos) = 5 heures de cuisson. Si vous farcissez votre dinde, vous devez ajouter au moins 1 heure à la durée de cuisson. Que la dinde soit saumurée ou non, je mets toujours du liquide au fond de la rôtissoire (ou cocotte), en plus de donner un excellent bouillon, cela l'empêche de trop se dessécher. (La dinde non saumurée devra être bien salée et poivrée à l'intérieur comme à l'extérieur, avant d'être enfournée).

- Liquide, 3 à 4 cm (environ 1 à 1 ½ pouce) au fond de la cocotte (eau ou eau additionnée de vin blanc, de jus de pomme, de bouillon de légumes, etc.
- Poivre et épices au choix
- Oignon haché très finement, 1 petit ou 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon (facultatif)

Avant d'enfourner la dinde saumurée, saupoudrez-la de poivre et d'épices si désirés. Mettez l'oignon dans la cavité de la dinde, déposez-la dans la rôtissoire. Versez-y le liquide sans arroser l'oiseau. Couvrez le tout et enfournez dans un four préchauffé à 400 ° F (environ 210 ° C). Après 20 minutes, baissez la température à 325 ° F (environ 160 ° C) et laissez cuire le tout pendant 1 h 30. Sortez la dinde du four et arrosez-la (avec le jus de cuisson) à l'aide d'une louche ou d'une poire à jus. Couvrez et remettez l'oiseau au four pendant encore 2 heures. Environ 1 heure avant la fin du temps de cuisson calculé, sortez la dinde et arrosez-la de nouveau. Remettez-la au four, mais cette fois sans la couvrir afin d'obtenir une peau bien dorée. Sortez la dinde du four et laissez-la reposer au moins 30 minutes avant de la dépecer.

À la recherche du mot **PERDU**

Solution page 32

Par Odette Morin

Placez dans la grille la première lettre de la réponse de chaque énigme. Vous obtiendrez ainsi le mot ou le nom recherché.

- 1 - Acteur et cinéaste britannique mort en 1977, il créa « Charlot ».
- 2 - Cinéaste d'origine britannique, il réalisa « Psychose ».
- 3 - Cinéaste et acteur américain, il réalisa « Annie Hall ».
- 4 - Très mauvais film.
- 5 - Le petit, c'est la télé.
- 6 - Fut aussi la muse de Gilles Carle.



Mot recherché : Couturière française incarnée au cinéma par Audrey Tautou.

- 1 - Légume bulbeux au goût d'anis.
- 2 - Bourgeon de la chicorée mangé en salade.
- 3 - Aussi appelé blé noir, on en fait des galettes.
- 4 - Champignon souterrain très recherché.
- 5 - Flottante, elle est faite d'œufs à la neige.
- 6 - On l'appelle aussi aveline.



Mot recherché : Banquet somptueux.