



CELEBRATE WITH CANADIAN TURKEY THIS THANKSGIVING

Recipes for every celebration, brought to you by Chef Liam Lewis and Think Turkey™

CÉLÉBREZ L'ACTION DE GRÂCE AVEC UN DINDON D'ICI

Des recettes pour toutes les célébrations présenté par chef Liam Lewis et Pensez Dindon^{MC}



TABLE OF CONTENTS TABLE DES MATIÈRES



SOY & MAPLE ROASTED TURKEY DINDON RÔTI GLACÉ AU SOYA ET À L'ÉRABLE	4
GOCHUJANG GLAZED CARROTS CAROTTES GLACÉES AU GOCHUJANG	6
MISO ROASTED BRUSSELS SPROUTS CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU MISO	8
SCALLION MASHED POTATOES WITH CHILI CRISP PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS VERTS ET CROQUANT AU CHILI	10
CHAI SPICED PUMPKIN PIE TARTE À LA CITROUILLE AUX ÉPICES CHAÏ	12



SOY & MAPLE ROASTED TURKEY



Serves:
8-12



Prep Time:
1 hour



Cook Time:
4 hours

INGREDIENTS:

- 1 whole turkey, 10-12 lbs
- 2 cups soy sauce
- 1 cup maple syrup
- ¼ cup sesame oil
- ¼ cup ginger, sliced
- ½ lb unsalted butter

TIP: To prevent burning, at the half-way point of roasting, cover the wings and drum tips in aluminum foil for the remainder of the cook time.



DINDON RÔTI GLACÉ AU SOYA ET À L'ÉRABLE



Portions :
8 à 12



Temps de préparation :
1 heure



Temps de cuisson :
4 heures

INGRÉDIENTS :

- 1 dindon entier de 10 à 12 lb
- 2 tasses de sauce soya
- 1 tasse de sirop d'érable
- ¼ tasse d'huile de sésame
- ¼ tasse de gingembre, tranché
- ½ lb de beurre non salé

CONSEIL : Pour éviter que les ailes et le bout des pilons ne brûlent, couvrez-les de papier d'aluminium à la mi-cuisson.

DIRECTIONS:

In a large bowl, whisk together soy sauce, maple syrup, sesame oil & ginger.

Preheat your oven to 350°F (177°C).

Place the turkey in a bowl or tray, breast side down, and marinate at room temperature for 45 minutes. Turn the turkey over and marinate breast side up for 15 mins.

Remove the turkey from the tray & set aside liquid marinade for basting.

Set the turkey breast side up, on the resting rack of a roasting pan. Rub 2 tbsp of butter on the skin, and baste some of the marinade over top.

Roast the turkey in the oven for 3-4 hours (or until the internal temperature reaches 170°F), basting every 30 minutes. Use the remaining butter for the first rounds of basting. Once the butter basting is complete, use the reserved marinade in the next few rounds.

Around the 3-hour mark when the marinade/pan juices start to evaporate, add water as needed to prevent burning the pan.

PRÉPARATION :

Dans un grand bol, mélanger la sauce soya, le sirop d'érable, l'huile de sésame et le gingembre en fouettant.

Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).

Déposer le dindon dans un bol ou sur un plateau, poitrines vers le bas, puis badigeonner de marinade et laisser reposer à température ambiante pendant 45 minutes. Retourner le dindon et laisser mariner, poitrines vers le haut, pendant 15 minutes.

Retirer le dindon du récipient et réserver la marinade pour badigeonner.

Déposer le dindon, poitrines vers le haut, sur la grille d'une rôtissoire. Frotter 2 c. à soupe de beurre sur la peau, puis badigeonner un peu de marinade par-dessus.

Laisser rôti le dindon au four de 2 à 3 heures (ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 170 °F), en badigeonnant à toutes les 30 minutes. Utiliser le reste du beurre lors des trois premières rondes de badigeonnage, puis utiliser uniquement le reste de la marinade lors des rondes de badigeonnage subséquentes.

Au bout d'environ 3 heures, lorsque la marinade et les jus de cuisson commencent à s'évaporer, ajouter de l'eau au besoin pour éviter que la rôtissoire ne brûle.



GOCHUJANG GLAZED CARROTS



Serves:
4-6



Prep Time:
15 minutes



Cook Time:
20 minutes

INGREDIENTS:

- 4-6 lbs medium rainbow carrots, peeled
- ½ cup butter
- 3 tbsp gochujang
- 3 tbsp chives, diced

TIP: If you don't have a pot with a steamer, you can shallow boil the carrots in a frying pan with water until tender.

DIRECTIONS:

- Steam the carrots for 6-8 minutes, until tender, but not completely soft.
- In a large frying pan, melt the butter and add in the gochujang, whisking to combine.
- Add the carrots and ¼ cup of carrot cooking water to the frying pan and toss with the sauce until well coated. Cook for an additional 2-4 minutes.
- Transfer to a serving dish and garnish with chives.



CAROTTES GLACÉES AU GOCHUJANG



Portions :
4 à 6



Temps de préparation :
15 minutes



Temps de cuisson :
20 minutes

INGRÉDIENTS :

- 4 à 6 lb de carottes arc-en-ciel moyennes, pelées
- ½ tasse de beurre
- 3 c. à soupe de gochujang
- 3 c. à soupe de ciboulette, coupée en dés

CONSEIL : Si vous ne possédez pas de marmite avec cuiseur à vapeur, vous pouvez faire bouillir vos carottes dans une poêle remplie d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

PRÉPARATION :

- Cuire les carottes à la vapeur pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais pas trop molles.
- Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, puis ajouter le gochujang tout en fouettant pour bien mélanger.
- Ajouter les carottes et ¼ de tasse d'eau de cuisson des carottes dans la poêle et bien enrober les carottes de sauce. Cuire 2 à 4 minutes de plus.
- Transférer dans un plat de service et garnir de ciboulette.



MISO ROASTED BRUSSELS SPROUTS



Serves:
4-6



Prep Time:
10 minutes



Cook Time:
45 minutes

INGREDIENTS:

- 2 lbs Brussels sprouts
- 1/3 cup miso paste
- 3 tbsp cooking oil
- 3 tbsp rice vinegar
- 3 tbsp maple syrup
- 3 tbsp sesame seeds

TIP: When purchasing Brussels sprouts, choose sprouts of the same size to ensure even cooking. Don't crowd your tray when roasting.



CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU MISO



Portions :
4 à 6



Temps de préparation :
10 minutes



Temps de cuisson :
45 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 lb de choux de Bruxelles
- 1/3 tasse de pâte de miso
- 3 c. à soupe d'huile de cuisson
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 3 c. à soupe de graines de sésame

CONSEIL : Au moment d'acheter vos choux de Bruxelles, choisissez des choux de la même grosseur afin d'assurer une cuisson homogène. Évitez de surcharger votre plaque de cuisson lors du rôtiage.

DIRECTIONS:

Preheat your oven to 350°F (177°C).

Trim the ends off the Brussels sprouts and cut them in halves.

Steam the Brussels sprouts for 4-6 minutes, until tender but not completely soft.

In a large bowl add in the miso paste, oil, rice vinegar and maple syrup. Whisk to combine.

Toss the Brussels sprouts in the miso mixture until fully coated. Arrange the sprouts in one even layer on an aluminum foil lined baking tray.

Roast the sprouts for 20-30 minutes, until lightly charred around the edges.

Garnish with sesame seeds and serve.

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).

Retirer les extrémités des choux de Bruxelles à l'aide d'un couteau, puis couper chaque chou en deux.

Cuire les choux de Bruxelles à la vapeur pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas trop mous.

Dans un grand bol, ajouter la pâte de miso, l'huile, le vinaigre de riz et le sirop d'érable. Mélanger en fouettant.

Bien enrober les choux de Bruxelles du mélange au miso, puis les disposer en une couche uniforme sur une plaque de cuisson recouverte de papier d'aluminium.

Laisser rôti les choux de Bruxelles entre 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que leurs extrémités soient légèrement carbonisées.

Garnir de graines de sésame et servir.



SCALLION MASHED POTATOES WITH CHILI CRISP



Serves:
4-6



Prep Time:
20 minutes



Cook Time:
25 minutes

INGREDIENTS:

- 6-8 lbs Yukon gold potatoes
- 4 tsp dashi instant powder
- ¼ cup unsalted butter
- ½ tbsp sesame oil
- 1 bunch green onions
- 2 tbsp avocado oil
- 3 tsp chili crisp

TIP: Use a strong spatula to scrape the brown bits from the bottom of the pan into the potatoes. This will create a good texture and add extra flavour.



PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS VERTS ET CROQUANT AU CHILI



Portions :
4 à 6



Temps de préparation :
20 minutes



Temps de cuisson :
25 minutes

INGRÉDIENTS :

- 6 à 8 lb de pommes de terre Yukon Gold
- 4 c. à thé de dashi en poudre
- ¼ tasse de beurre non salé
- ½ c. à soupe d'huile de sésame
- 1 botte d'oignons verts
- 2 c. à soupe d'huile d'avocat
- 3 c. à thé de croquant au chili

CONSEIL : Utilisez une spatule rigide pour gratter tous les morceaux brunis dans le fond de la poêle. Intégrez-les ensuite dans les pommes de terre afin de donner une meilleure texture et plus de saveur.

DIRECTIONS:

- Peel and cut the potatoes into 1-inch pieces.
- Add the potatoes to a pot and fill with enough water to fully submerge.
- Add 4 tsp of dashi and bring to a boil. Cook for 8-12 minutes or until the potatoes are tender.
- Strain the potatoes & return them to the same pot.
- Add the butter, sesame oil, and avocado oil and mash until smooth. Set aside.
- Thinly slice the green onions and add to a frying pan with the oil.
- Once the onions are soft and starting to brown, add in the potatoes (in batches if needed) and cook until the edges crisp up.
- Add the potatoes to a serving dish and drizzle with chili crisp.

PRÉPARATION :

- Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux de 1 pouce.
- Ajouter les pommes de terre dans une casserole et remplir cette dernière de suffisamment d'eau pour recouvrir complètement les pommes de terre.
- Ajouter 4 c. à thé de dashi en poudre et porter à ébullition. Cuire de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Égoutter les pommes de terre et les retourner dans la même casserole.
- Ajouter le beurre, l'huile de sésame et l'huile d'avocat, puis piler jusqu'à consistance lisse. Mettre de côté.
- Trancher finement les oignons verts, puis les transférer dans une poêle avec l'huile.
- Dès que les oignons sont tendres et commencent à dorer, ajouter les pommes de terre (par lots, si nécessaire) et faire cuire jusqu'à ce que les bords soient croustillants.
- Transférer toutes les pommes de terre dans un plat pour servir et les arroser de croquant au chili.

CHAI SPICED PUMPKIN PIE



Serves:
4-6



Prep Time:
2 h 25 min



Cook Time:
1 h 15 min

INGREDIENTS:

Pie Crust

1 ¼ cups all-purpose flour, (plus more for dusting)
½ tbsp granulated sugar
½ tsp sea salt
1 stick cold unsalted butter, diced
¼ cup ice water

Chai Spice Mix

3 tbsp ground cinnamon
2 tbsp ground cardamom
1 tbsp ground ginger
½ tbsp ground allspice
½ tbsp ground cloves
½ tbsp ground nutmeg

Cardamom Chantilly Cream

1 cup heavy cream
2 tbsp whole cardamom pods, crushed
¼ cup sugar

Chai Spiced Pumpkin Pie

1 425g can pumpkin puree
3 large eggs
1 ¼ cups dark brown sugar, packed
1 tbsp cornstarch
1 cup heavy cream
1 tbsp Chai Spice Mix
1 pie crust
Cardamom whipped cream to taste

TIP: After 25 minutes of baking, cover the edges of the crust with aluminum foil or use a pie crust shield to prevent the edges from overcooking.

DIRECTIONS:

Pie Crust

Add the flour, sugar and salt into a food processor and pulse to combine. Add cold butter and pulse until coarse crumbs form. The mixture should still be dry and powdery.

Slowly add ice water and pulse just until a moist small ball forms. Press a piece of dough between your fingers tips and if the dough sticks together, you have added enough water.

Transfer dough to a clean work surface, and form into a ball. Flatten the ball into a disk. Wrap the disk with plastic wrap and refrigerate for 1 hour.

Dust a clean surface with flour and roll out the dough disk into a 12-inch circle, turning the dough about a quarter turn after every few rolls to ensure it's even and as round as possible.

Flour dust the dough. Gently roll dough around the pin and then unroll over a pie pan, gently pressing the dough into the bottom, making sure it covers the pan evenly.

Using your fingers (or a fork) crimp the dough around the edges of the pan, forming a loose crown shape.

Chai Spice Mix

Combine all spices together in a bowl.

Store in an airtight container until ready for use.

Cardamom Chantilly Cream

Add ½ cup of cream along with the crushed cardamom pods to a pot, bring to a boil. Immediately lower the stove top to medium-low, and simmer until the mixture is reduced by at least half, whisking frequently (about 8-10 minutes).

When the cream mixture is reduced and fragrant, strain into a bowl and cool completely. Refrigerate for about 1 hour.

In another bowl, add the other ½ cup of cream and sugar, whisking to combine.

Combine the two cream mixtures together with a hand mixer, whisking until stiff peaks form.

Chai Spiced Pumpkin Pie

Preheat your oven to 350°F (177°C).

Add the pumpkin puree, eggs and brown sugar to a bowl. Whisk until combined.

Add the cornstarch, salt, chai spice mix and cream; whisking to combine.

Pour the pumpkin pie filling into the pie crust, only filling about ¾ of the way up.

Bake for 50-60 minutes, until the centre is almost set. A small part of the centre will be wobbly – that's ok. It will finish setting when it cools.

Remove from oven and transfer to a wire rack, allowing the pie to completely cool for at least 2-3 hours before serving.

Top the pie with cardamom whipped cream to taste.

TARTE À LA CITROUILLE AUX ÉPICES CHAÏ



Portions :
4 à 6



Temps de préparation :
2 h 25 min



Temps de cuisson :
1 h 15 min

INGRÉDIENTS :

Croûte à tarte

1 ¼ tasse de farine tout usage (et un peu plus pour saupoudrer)
½ c. à soupe de sucre granulé
½ c. à thé de sel de mer
1 bâtonnet de beurre salé froid, coupé en dés
¼ tasse d'eau glacée

Mélange d'épices chaï

3 c. à soupe de cannelle moulue
2 c. à soupe de cardamome moulue
1 c. à soupe de gingembre moulu
½ c. à soupe de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à soupe de clous de girofle moulus
½ c. à soupe de muscade moulue

Crème chantilly à la cardamome

1 tasse de crème épaisse
2 c. à soupe de gousses de cardamome entières, écrasées
¼ tasse de sucre

Tarte à la citrouille et aux épices chaï

1 boîte de 425 g de purée de citrouille
3 gros oeufs
1 ¼ tasse de cassonade foncée, tassée
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 tasse de crème épaisse
1 c. à soupe de mélange d'épices chaï

CONSEIL : Après 25 minutes de cuisson, couvrir les bords de la croûte de papier d'aluminium, ou utilisez un anneau protecteur pour croûte à tarte, afin d'éviter que les bords ne cuisent trop.

PRÉPARATION :

Croûte de tarte

Dans un robot culinaire, mélanger la farine, le sucre et le sel par pulsions. Ajouter le beurre froid et mélanger de nouveau par pulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Ce dernier doit être encore sec et poudreux. Ajouter lentement l'eau glacée et mélanger par pulsions jusqu'à ce qu'une petite boule humide se forme. Presser un morceau de pâte entre le bout des doigts. S'il colle, c'est qu'il y a suffisamment d'eau. Transférer la pâte sur une surface de travail propre et façonner une boule. Aplatir la boule en forme de disque. Envelopper le disque d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 1 heure.

Fariner une surface propre et étaler le disque de pâte afin d'obtenir un cercle de 12 pouces de diamètre, en prenant soin de retourner régulièrement la pâte d'environ un quart de tour afin d'obtenir une pâte aussi uniforme et ronde que possible.

Saupoudrer la pâte de farine. Rouler délicatement la pâte autour de la goupille, puis la dérouler dans un moule à tarte, en appuyant doucement sur la pâte pour bien l'enfoncer et s'assurer qu'elle recouvre uniformément le moule. À l'aide des doigts (ou d'une fourchette), fixer la pâte autour du moule en pinçant, afin de former une couronne lâche.

Mélange à épices chaï

Dans un bol, mélanger toutes les épices ensemble.
Conserver dans un contenant hermétique jusqu'au moment d'utiliser.

Crème chantilly à la cardamome

Ajouter ½ tasse de crème et les gousses de cardamome écrasées dans une casserole, porter à ébullition, puis baisser immédiatement la température et poursuivre la cuisson à feu moyen-doux, jusqu'à ce que le mélange soit réduit au moins de moitié, en fouettant fréquemment (environ 8 à 10 minutes).

Une fois le mélange de crème réduit et parfumé, filtrer dans un bol et laisser refroidir complètement. Réfrigérer pendant environ 1 heure.

Dans un autre bol, ajouter ½ tasse de crème et le sucre, et mélanger en fouettant.

Combiner les deux mélanges de crème en fouettant à l'aide d'un batteur à main, jusqu'à la formation de pics fermes.

Tarte à la citrouille et aux épices chaï

Préchauffer le four à 350 °F (177 °C).

Dans un bol, ajouter la purée de citrouille, les oeufs et la cassonade, puis fouetter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.

Ajouter la fécule de maïs, le sel, le mélange d'épices chaï et la crème, puis fouetter pour bien mélanger.

Verser la garniture à la citrouille dans la croûte à tarte et remplir environ aux trois quarts.

Cuire au four pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit presque figée au centre. Une partie restera un peu molle, mais elle finira par figer en refroidissant.

Sortir du four et transférer sur une grille. Laisser la tarte refroidir complètement, soit de 2 à 3 heures, avant de la servir.

Garnir la tarte de crème fouettée à la cardamome, au goût.



THINK TURKEY

Find more recipes at ThinkTurkey.ca!



PENSEZ DINDON

Pour plus de recettes, visitez PensezDindon.ca!