

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm

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

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 et 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.

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm

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

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.

Une cuisine raffinée et originale : des produits locaux revisités par la tradition française



peau de baleine



soupe de poissons



scones épicés



angélique



crevettes



soupe à l'oseille



herbes sauvages

"A Ipiutaq, le mélange particulier d'une excellente gastronomie, du confort et de la nature sauvage groenlandaise, est absolument unique, hautement « addictif » et réellement inoubliable..."

dans "The arctic settlers", Greenland Today n.1, novembre 2007