

Le Bloc Québécois présente

Une autre recette gagnante pour le Québec!

LA GUÉDILLE AU CRABE DES NEIGES ET AUX CREVETTES DU BAS-DU-FLEUVE DU CHEF.

*Le Bas-du-Fleuve regorge de petits trésors. Et parmi ceux-ci, on retrouve certainement les fruits de mer, mais aussi les nombreux casse-croûtes en bord de route où l'on peut s'arrêter et savourer une guédille!
En toute humilité, nous partageons avec vous notre version.*

Pour la garniture

350 g de chair de crabe
des neiges frais, cuite.
100 g de crevettes nordiques cuites
du Bas-du-Fleuve
3 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de céleri
coupé en fines tranches
1 c. à thé de basilic frais, ciselé
1 c. à thé de jus de citron
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 tasse de laitue Boston, finement
hachée

Pour les pains

Beurre
4 pains de type sous-marin

Mélanger tous les ingrédients
de la garniture, à l'exception de la laitue
Boston. Goûter et assaisonner au goût.
Réserver au réfrigérateur.

Allumer le BBQ à feu moyen. Badigeonner
de beurre l'intérieur de chaque pain. Les
déposer sur le BBQ afin de faire fondre le
beurre et de leur donner une croustillance.
Au moment de servir, ajouter la laitue au
mélange de fruits de mer.

Mettre une bonne portion de garniture
dans chaque pain, couper en deux et
servir avec des croustilles ou une bonne
bière de la région.



Le Bloc Québécois présente

Une autre recette gagnante pour le Québec!

LE HAMBURGER DE LA MER DU CHEF.

Ah! la Gaspésie! Son air salin et ses délices de la mer. Nous profitons de notre passage dans la région pour partager avec vous une recette que nous affectionnons particulièrement. C'est frais, c'est marin, c'est estival. C'est gaspésien, quoi! Bon appétit!

Poisson

1 filet de maquereau fumé de la région

Garniture

2 concombres libanais de chez nous
1 c. à table de vinaigre de vin blanc

Sauce

60 ml de mayonnaise
15 ml de vinaigre de vin rouge
1 c. à table d'échalotes, finement hachées
1 c. à thé de jus de citron
Sel et poivre au goût

Pains

Beurre
1 pain de style hamburger
de boulangerie

À l'aide d'un économe, trancher de fines lamelles de concombre. Les étaler dans une assiette et les arroser de vinaigre de vin blanc. Réserver.

Mélanger tous les ingrédients de la sauce et fouetter vigoureusement. Goûter et assaisonner au goût. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Allumer le BBQ à feu moyen. Badigeonner de beurre l'intérieur de vos pains. Les déposer sur le BBQ afin de faire fondre le beurre et de leur donner une croustillance.

Tartiner généreusement le pain du bas avec de la sauce. Y déposer quelques lamelles de concombre et couvrir du filet de maquereau fumé. Ajouter le pain du haut. S'accompagne à merveille d'une bonne bière rousse de la région.

