

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.



Le Bloc Québécois présente

Une autre recette gagnante pour le Québec!

LE POT-EN-POT AUX FRUITS DE MER DU CHEF

*Il faut vraiment connaître la région pour savoir ce qu'est un pot-en-pot.
Pour les néophytes, on peut le comparer à un petit pâté au poulet individuel
dans lequel on remplace le poulet par les délices de la mer de la région.*

Pâte

1 paquet de pâte feuilletée congelée
1 œuf avec un peu d'eau
4 ramequins ou bols allant au four,
d'environ 8 cm de diamètre.
Un peu de beurre

Sauce

1 tasse de chair de homard frais,
grossièrement hachée
½ tasse de pétoncles frais,
grossièrement hachés
1 tasse de crevettes fraîches
1 tasse de céleri coupé en dés
1 tasse d'oignons coupés en dés
1 tasse de carottes coupées en dés
La même quantité de beurre et de farine
(environ ½ tasse)
1 c. à soupe d'ail finement haché
500 ml de fumet de poisson ou de bouillon
de poulet ou de légumes
½ tasse de crème à cuisson 15 %
2 tasses de patates jaunes, coupées en petits
cubes de 1 cm
Du persil plat frais, haché
Sel et poivre au goût

Sortir la pâte feuilletée du congélateur. Elle prendra
entre 15 et 30 minutes avant d'être malléable. Réserver.
Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Dans un chaudron, faire suer le céleri, l'oignon,
les carottes et l'ail dans le beurre. Quand les oignons
deviennent translucides, ajouter la farine pour
former un roux.

Quand le roux commence à être légèrement doré,
déplacer le chaudron hors du feu et ajouter
tranquillement le fumet de poisson ou le bouillon.
Mélanger avec un fouet pour éviter la formation
de grumeaux. Une fois tout le fumet intégré, le remettre
sur le feu et ajouter la crème. Dès l'apparition des
premiers bouillons, réduire le feu et ajouter
le homard, les crevettes, les pétoncles et les patates.
Laisser mijoter pendant la préparation de la pâte.

Séparer la pâte en 4 carrés égaux d'environ 10 cm
sur 10 cm. Appliquer du beurre dans le fond et sur les
parois intérieures des ramequins. Déposer les carrés
dans les ramequins pour leur en faire épouser la forme.
Enlever le surplus de pâte et réserver. Mettre les
ramequins au four pendant 10 minutes, afin de
cuire les pâtes à blanc (précuire).

Faire refroidir la sauce, ajouter le persil
et remplir les ramequins une fois qu'ils sont
sortis du four.

Avec le surplus de pâte, confectionner
4 petits chapeaux et les déposer sur les
ramequins. Bien sceller la pâte. Faire 4 petites
incisions à l'aide d'un couteau pour laisser la
vapeur s'échapper.

Badigeonner les chapeaux du mélange
de jaune d'œuf et d'eau.

Enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce
que les chapeaux soient bien dorés.

Savourer avec un bon verre de vin blanc sec
et québécois.

